



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDELİ ELMALI TART

<https://www.sabah.com.tr>

1/2 paket margarin (yumuşamış)
3 çorba kaşığı yoğurt (tepeleme)
11 çorba kaşığı un (tepeleme)
4 çorba kaşığı şeker
1/2 paket kabartma tozu
Tartın içine:
4 orta boy elma
1/2 su bardağı şeker
1,5 tatlı kaşığı tarçın
1 yumurta sarısı

Unun ortasını açıp yumuşamış margarin, şekeri, yoğurdu, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralı. Hamurun üzerine nemli bez örterek 15 dk. dinlendirelim. Hamuru, unlanmış bir zeminde 0.3 mm. inceliğinde açalım. 25-30 cm. çapındaki kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Yufkayı kalıbın içine serip kenarlarını dışa taşıralım. Elmaları soyup ince dilimler halinde keserek şeker ve tarçın serpip harmanlayalım. Elma dilimlerini hamur üzerine aralıksız ve sırt sırta gelecek şekilde yerleştirelim. Yufkanın dışa taşan kenarlarını tartın ortası hafifçe açık kalacak şekilde tartın üzerine çevirelim. Hamurun üzerine yumurta sarısı sürerek 180 derece ısıli fırında pişirelim. Tartı fırından alıp kalıbı içinde soğutarak servis yapalım.

