



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAKIZLI MUHALLEBİLİ ELMALI TART

- 125 gr margarin
- 2 subardağı un
- 1 subardağı tozşeker
- 1 adet yumurta
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1,5 su bardağı süt
- 1 paket sakızlı muhallebili puding
- 2 adet ortaboy elma
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 3 çorba kaşığı süzme bal
- 1 adet yumurta
- 1 adet limon kabığur rendesi
- Süslemek için:
- 1 yemek kaşığı dövülmüş fındık
- 1 tatlı kaşığı toz tarçın
- 1 tatlı kaşığı yağ (elmaları pişirirken konur)

Tart kalıbının dibini yanlarını iyice yağlayıp unlayalım.

Çukur bir kaba unu koyalım, ortasını açalım, toz şekeri, yumurtayı, limon kabuğu rendesini, margarini koyup yoğuralım. Buzdolabında 20 dk dinlendirmeye bırakalım.

Elmaların kabuğunu soyup rendeleyelim, tavayı kısık ateşe koyalım, içine elmaları balı koyup, 1 yemek kaşığı su ilave ederek elmaları pişirelim.

Sonra yumurtanın sarısı ilave edip bir tatlı kaşığı margarin koyup karıştırılalım, biraz daha pişirelim, soğumaya bırakalım.

Dinlenen hamurdan yağladığımız küçük tart kalıplarına limon büyüklüğünde bir parça alıp kalıbın dibini yanlarını kaplayacak büyüklükte merdane ile açalım, bu şekilde karpalara yaptığımız hamurları yerleştirelim.

Kabarmaması için çatalla delikler açalım, önceden ısıtılmış 170 derecede 20 dk pişirelim.

Fından çıkarıp soğumaya bırakalım.

Süt ile sakızlı pudingi pişirelim, soğuyan tart hamurlarının üzerine bir kaşık ile pay edelim.

Yaptığımız elmalı harcı üzerlerine koyalım, dövülmüş fındık ve toz tarçın serpelim, servis yapalım.



