



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərəcə Yemək Tərifləri

Almalı Nimçə Tartı

Elmalı Tepsisi Tartı



1 paket marqarin ya da kərəyağı
1 su stəkanı qatıq
1 su stəkanı pudra şəkəri
1 ədəd yumurta
1 paket qabartma tozu
1 paket vanil
ala bildiyi qədən un
Üzəri üçün;
4-5 ədəd alma
1 çorba qaşığı tarçın
1 çorba qaşığı toz şəkər

- # Əvvəlcə yumşaq kərəyağıyla orta böyüklükdəki soba nimçəsi bol miqdarda yağlanıyar
- # Qalan yağ yoğurma qabına qoyular, üzərinə yumurta, qatıq, pudra şəkəri əlavə olunur, barmaq uclarıyla yaxşıca qarışdırılır.
- # Sonra unla qarışdırılmış qabartma tozu, vanil və orta sərtlikdə konsistensiya sahəyə qədən un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Xəmindən yumruq böyüklüyündə bir parça ayrılaraq buzluğa qaldırılır.
- # Qalan xəmir nimçə böyüklüyündə açılar və nimçəyə yerləşdirilər. Səthinə qabarmaması üçün çəngəllə dəliklər açılar.
- # Sərt toxumalı almalar soyular, ortadan kəsilər, nüvə yataqları çıxarılır, incə doğranar. Xəmirin üzərinə möhkəm-möhkəm düzülər.
- # Üzərinə şəkər və tarçın səpilər. Son olaraq buzluqda qatılşan xəmir rəndələnilyər.
- # Dart əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, qızarana qədər bişirilər.
- # kvadrat kəsilərək xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Buzluqda gözlənilən xəmirin asan rəndələnilə bilməsi üçün, yaxşıca sərtləşdirilməsi lazımdır.