



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Tarte aux pommes

Elmalı Tart



1 œuf
2 cuillères à soupe de beurre
1 tasse de thé de sucre en poudre
1,5 à 2 tasses de farine
1 paquet de vanille
Pour plus;
4 gros morceau de pomme
1 cuillère à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de sucre granulé
1 cuillère à soupe de cannelle

- # Mélangez l'œuf et le sucre en poudre avec le beurre fondu dans une température ambiante. Puis rajoutez de la vanille et de la farine. Vous obtenez une pâte de dureté moyenne.
- # Ouvrez la pâte à l'aide d'un rouleau de la grandeur du plat de la tarte.
- # Installez la pâte dans le plat de cuisson huilée. Trouez la pâte à l'aide d'une fourchette, puis installez le plat au réfrigérateur.
- # Préparez pendant ce temps les ingrédients du haut: épluchez les pommes, sortez les noyaux, hachez finement et mélangez avec de la cannelle et du sucre en poudre.
- # Sortez la pâte de la tarte du réfrigérateur. Alignez les tranches de pommes puis rajoutez le beurre fondu en morceau sur la tarte.
- # Laissez cuire dans un four préchauffé à 190 degrés jusqu'à que les pommes deviennent molles.
- # Servez tiède ou froid.

N-B: Dans la préparation de la tarte aux pommes, les pommes utilisés doivent être durs.