



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ELMALI TEPST TARTI



1 paket margarin ya da tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
alabildiği kadar un
zeri için;
4-5 adet elma
1 orba kaşığı tarçın
1 orba kaşığı toz şeker

- # Öncelikle yumuşak tereyağıyla orta büyüklükteki fırın tepsisi bol miktarda yağlanır
- # Kalan yağ yoğurma kabına konur, üzerine yumurta, yoğurt, pudra şekeri eklenir, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # Sonra unla karıştırılmış kabartma tozu, vanilya ve orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan yumruk büyüklüğünde bir parça ayrılarak buzluğa kaldırılır.
- # Kalan hamur tepsisi büyüklüğünde açılır ve tepsiyeye yerleştirilir. Yüzeyine kabarmaması için çatalla delikler açılır.
- # Sert dokulu elmalar soyulur, ortadan kesilir, çekirdek yatakları çıkarılır, ince doğranır. Hamurun zerine sıkı sıkı dizilir.
- # zerine şeker ve tarçın serpilir. Son olarak buzlukta katılaşan hamur rendelenir.
- # Tart önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
- # Kare kesilerek servise sunulur.

Not: Buzlukta bekletilen hamurun kolay rendelenebilmesi için, iyice sertleştirilmesi gerekir.