



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

ELMALI TART



- 1 Adet yumurta
- 2 Dolu orba kaşığı tereyağı
- 1 ay bardaęı pudra ekeri
- 1,5-2 Su bardaęı un
- 1 Paket vanilya
- zeri için;
- 4 Adet iri elma
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 2 orba kaşığı toz eker
- 1 orba kaşığı tarçın

- # Oda ısısında yumuamı tereyağı, pudra ekeri ve yumurta karıştırılır. zerine vanilya ve elenmi un eklenir. Orta sertlikte bir hamur elde edilir.
- # Hamur unlu zeminde, merdane yardımıyla tart kalıbını ve kenarlarını kapsayacak büyüklükte açılır.
- # Tereyağı ile yağlanmış tart kalıbına hamur yerleştirilir. Hamurun tabanı atal ucuyla delinir, buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
- # Bu arada üst malzeme hazırlanır; elmalar soyulur, çekirdekleri çıkarılır, ince ince dilimlenir, tarçın ve toz ekerle karıştırılır.
- # Hazırlanan tart hamuru buzdolabından çıkarılır. zerine elma dilimleri sıkı sıkı dizilir. En son oda ısısında yumuamı tereyağı parça parça konur.
- # Elmalı tart önceden ısıtılmış 190 derece fırında elmalar yumuşayana kadar pişirilir.
- # Ilık ya da soęuk olarak servise sunulur.

Not: Elmalı tart yapımında sert dokulu elma kullanılması tavsiye edilir.