



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

ELMALI TEPSE 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
Üzeri için;
4-5 adet elma
1 çorba kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı toz şeker

- # Öncelikle yumuşak tereyağıyla orta büyüklükteki fırın tepsi 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 tepsi büyüklüğünde açılır ve tepsiye yerleştirilir. Yüzeyine kabarmaması için çatalla delikler açılır.
- # Sert dokulu elmalar soyulur, ortadan kesilir, çekirdek yatakları çıkarılır, ince doğranır. Hamurun üzerine sıkı sıkı dizilir.
- # Üzerine şeker ve tarçın serpilir. Son olarak buzlukta katılaştıran 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.