



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

ELMALI TART



- 1 Adet yumurta
- 2 Dolu çorba kaşığı tereyağı
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 1,5-2 Su bardağı un
- 1 Paket vanilya
- Üzeri İçin;
- 4 Adet iri elma
- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 2 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Çorba kaşığı tarçın

- # Oda ısısında yumuşamış tereyağı, pudra şekeri ve yumurta karıştırılır. Üzerine vanilya ve elenmiş 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 çatal ucuyla delinir, buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
- # Bu arada üst malzeme hazırlanır; elmalar soyulur, çekirdekleri çıkarılır, ince ince dilimlenir, tarçın ve toz şekerle karıştırılır.
- # Hazırlanan tart hamuru buzdolabından çıkarılır. Üzerine elma dilimleri sıkı sıkı dizilir. En son oda ısısında yumuşamış tereyağı parça parça konur.
- # Elmalı tart önceden ısıtılmış 190 derece fırında elmalar yumuşayana kadar pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.

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