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.