

Elmali Tart

Malzemeler

Hamur Icin;

250 gr tereyagi

1 su bardagi toz seker

1 cay bardagi yogurt

4-4,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Ic Malzemesi;

5 adet elma

4-5 yemek kasigi toz seker

1 su bardagi ceviz

Yapilisi

Rendeledigimiz elmalar toz seker ile birlikte suyunu birakip cekene kadar pisirilir. Altini kapattiktan sonra tarcin ve ceviz ilave edilerek karistirilir.

Tart hamuru icin tum malzemeleri derin bir kabda yogurulur.

Hamurun yarisindan fazlasini ayirip merdaneyle tart tepsisi ya da firin tepsisi ebadinda acin ve yaglanmis kalibina yerlestirin. Uzerine elmali harci esit sekilde yayın.

Ayirdigimiz hamurdan dilerseniz seritler yapip tartin uzerine kafes yapabilir, dilerseniz merdaneyle acararak duz bir sekilde tartin uzerine yerlestirebilirsiniz. Dilerseniz de kalan hamuru buzlukta 15-20 dakika bekletip hamuru tartin uzerine rendeleyerek hos bir gorunum elde edebilirsiniz.

Daha sonra 170 dereceli onceden isitilmis firinda yaklasik 35-40 dk. kadar pisirilir.

Uzerine pudra sekeri serptikten sonra servis yapin. AFIYET OLSUN:)