

Elmalı Tart

Malzemeler

Malzemeler:

2 adet yumurta

1 paket Teremyag (250 gr)-oda sicakliginda

3 yemek kasigi yogurt

Yarim su bardagi seker

3,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Ici icin:

5 adet elma

4 yemek kasigi seker

2 yemek kasigi (silme) tarcin

1 avuc kiyilmis ceviz

Yapilisi

Un haric tum malzemeleri bir kaba alin. Unu azar azar yedirerek hamurunuzu yogurun. Hamuru tezgahin uzerine alin. Elinizle kalin bir rulo haline getirin. Hamurun 3'te 1'ini (yani hamurun yarsindan biraz daha az olacak sekilde) kesin. Kucuk olan parcayi strec filme sarip buzluca kalinirin, rendelenecek kadar donmasini bekleyin.

Diger buyuk parcayi yaglayip unladiginiz firin kabiniza ister ellerinizle bastirarak, isterseniz once tezgahda acararak yerlestirin. Yerlestirdiginiz hamuru catalla birkac yerinden delin.

Elmalari rendeleyin, seker ve tarcinida ilave ederek elmalar suyunu cekene kadar pisirin.

Pistikten sonra kiyilmis cevizleride ekleyip karistirin.

Elmalı harcınızı hamurun uzerine yayın. Yeterince donnmus olan buzluaktaki hamuru elmalı harcın uzerine rendeleyin. Tartinizi 180 derece firinda hafif kizarana kadar pisirin.