

Tereyagli Elmalı Tart

Malzemeler

8 adet kirmizi elma

250 gram tereyagi

1 cay kasigi tarcin

Bir bucuu su bardagi+2 corba kasigi tozseker

2 su bardagi + 3 corba kasigi un

1/3 su bardagi su

Bir tutam tuz

Yapilisi

ELMALARIN kabuklarini soyup, kararmamalari icin limonlu suya koyun. 125 gram tereyagini isitip, suyu suzulup kurulanmis elmalari kizartin. Tarcin ekleyip, ocaktan alin. Ayri bir yerde kalan tereyagi, tozseker, un, su ve tuzu yogurun. Hamurun uzerini ortup, 30 dakika dinlendirin. Tart kalibini yaglayip, tozseker serpin. Elmalari dizip, merdane ile actiginiz hamuru uzerine yerlestirin. Onceden isitilmis 175 derece firinda, uzeri kizarana dek pisirin. Dilimleyip servis yapin.