

Elmalı Tart (6-8 kişilik)



Malzemeler:

Hamur için:

- 250 gr (7-8 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 1 yumurta (sarığını üzerine kullanacağız)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 360 gr. (3 su bardağı) un

İçi için:

- 50 gr. (1.5 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 4 adet elma
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 bardak ceviz

Hamurumuz için gerekli olan malzemelerimizle yumuşak bir hamur yapıyoruz. Daha sonra hamurumuzu buzdolabına koyup yarım saat dinlendiriyoruz. Bu arada biz de elmalarımızı küp şeklinde doğruyoruz. **Teremyağ**'ımızı tavada eritip yüksek ateşte elmalarımızı sulandırmadan kavuruyoruz. Elmalarımız kavrulduktan sonra içine toz şekeri ekleyip elmalarımızın karamelize olmalarını sağlıyoruz. Ocaktan indirmeden tarçın ve ceviz ekleyip altını kapatıp soğumaya bırakıyoruz.

Dinlenen hamurumuzu iki efit parçaya ayırıp, bir parçayı kalıbımıza yayıyoruz ve üzerine elmalarımızı diziyoruz. Diđer hamurumuzu da açıp yaprak Şeklinde keserek elmalarımızın üzerine diziyoruz. Ayırdığımız yumurta sarısını tartımızın üzerine sũrerek tartımızı 180 derece fırında nar gibi kızarana kadar piŐirip soğuyunca servis ediyoruz.

Pũf Noktası:

Elmalarımızı kũp olarak kullanmamız tartımızın daha lezzetli olmasını sağlayacak. İstersek elmaların içine ekleyeceğimiz dũvũlmũŐ 1 adet damla sakızı ile tartımızın farklı bir aroma kazanmasını da sağlayabiliriz.