



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI DİYET PASTA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

4 Büyük Elma
Yarım Fincan Un
2,5 Çorba Kaşığı Toz Şeker
1 Çay Kaşığı Tarçın
3 Çorba Kaşığı Yağsız Yoğurt
1 Paket Kabartma Tozu
1 Paket Vanilya
1 Yumurta
Tuz

Elmaları soyun ve ince ince dilimleyin. Orta boy fırın kabını biraz yağlayın. Elmaları kabin altına serpiştirin, üzerine vanilya ilave edin. Önceden ısıtılmış sıcak fırında 20 dakika pişirin. Diğer malzemeleri bir kaptaki karıştırın ve sıcak elmaların üzerine eşit olarak dökün. 20-25 dakika daha fırında pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

