



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLFÖY PASTASI

250 gr. un (10 çorba kaşığı dolusu)

250 gr. margarin

1 kahve kaşığı limon suyu

1 kahve kaşığı tuz

2-3 adet elma

100 gr. pudraşekeri

1 adet yumurta sarısı

1 orba kaşığı kayısı marmelatı

Açma payı un

Yaprak hamurunu hazırlayınız.

Son turdan sonra hamuru iki parçaya ayırınız. (Biri büyük, biri biraz küçük olarak.)

Büyük parçayı yuvarlak açıp, tart kalıbınıza bu parçayı yerleştirin.

Küçük parçayı da kalıptan biraz küçük açıp, bunu kalıptaki hamurun üzerine kenarlarda boşuk kalacak şekilde koyunuz.

Elmaları yıkayıp, soyup, küçük parçalar halinde boş kalan boşluklarla tam ortaya üst üste koyunuz.

Elmaların üzerine bol pudra şekerı serpiniz

Hamur olan yerlere de yumurta sarısı sürünüz.

Önceden ısıtılmış fırına koyup, 20-25 dakika pişiriniz.

Fırından alıp, biraz soğutunuz.

Elmaların üzerine biraz sulandırdığınız kayısı marmelatını sürünüz.

Arzu edilirse beyaz krema veya kremşanti ile süsleyip, servis yapınız.