



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI PASTA

### Malzeme:

2 su bardağı süt  
20 yaş hamur mayası  
3 yumurta  
500 gr elma  
1 su bardağı tereyağı  
yarım su bardağı şeker  
aldığı kadar un

### Yapılışı:

Tereyağı eritilip ılık süt, maya, yumurta, şeker biraz da un katarak mikserde iyice çırpılıp mayalandırılır. Kabarıncaya kadar un katarak yoğrulur. Hamurun kıvamı elle şekil verecek kıvamda olmalıdır. Ne çok katı, ne çok cıvık olmalıdır. Tekrar mayalandıktan sonra portakal büyüklüğünde parçalar koparıp 30 cm çapında hamuru açın. Altı eşit parçaya bölün. Hazırladığınız marmelatlardan geniş kısmına koyup dar kısmına doğru sarın. Tepsiye dizin ve yarım saat kadar mayalandırın. Sonra kızgın fırına verin. Fırından çıktıktan sonra üstüne pudra şekeri ekleyin.

[ML® Kayısılı Uludağ Pastası için tıklayın](#)

---