



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PASTA

Malzemeler:

Hamur malzemesi:

- 3 su bardağı un
 - 3 çorba kaşığı pudra şekeri
 - 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
 - 1 limon kabuğu rendesi
 - 1 paket vanilya
 - 1 adet yumurta sarısı
 - 250 gram margarin
 - 1 fiske tuz
- #### İç Malzemesi:
- 4 adet elma
 - 2 çorba kaşığı ceviz
 - 1 tatlı kaşığı tarçın
 - 2 adet yumurta sarısı
 - 1 su bardağı şeker
 - Yarım çay bardağı süt
 - 1 tatlı kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı:

Elenmiş una 250 gram margarini parmak uçlarıyla bastırın. Birbirine özleşmesini sağlayın. Pudra şekeri, tuz ve diğer malzemeleri ilave edin. Orta yumuşaklıkta hamur yoğurup dinlenmeye bırakın. İç malzeme hazırlandıktan sonra tart kalıbı büyüklüğünde hamurun yarısı açın. Kalıba bastırarak yerleştirin. Çatalla kabarmasını diye delikler açın. 180 derece fırında 10 dakika pişirin, fırından çıkartıp soğutun. İnce dilimler halinde kesilen elmaları tart kalıbına dizin. Diğer tarafta mikserde yumurta, şeker, süt, tarçın ve çok dövülmüş cevizle çırpın. Sonra elmaların üzerine dökün. 180 derecedeki fırında 10 dakika piştikten sonra 120 dereceye getirip ağır pişirin. 45-50 dakika sonra çıkarıp pudra şekeri serpip, ılık olarak tüketin.

Not: Verilen tart ölçüsü elmaların üstünü kaplayan hamur ölçüsüdür. Diğer yarısı ayrıca kullanılır veya yarı ölçü yapılır.

[ML® Elmalı Pasta için tıklayın](#)