



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PASTA

- 1 Paket kapartma tozu
- 1 paket sana hamurışı
- 4 Yemek Kaşığı şeker
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı Tarşın
- 1 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı pudra şeker
- 4 Adet elma
- 1 Su Bardağı ceviz
- 1 Paket Sana Hamurışı

Elmalar rendelenip tavaya alınır üzerine şeker ve tarşın eklenip biraç pişirilir ardından ceviz ilave edilip ocak kapatılır başka bir kaba yumurta kılıp çırpılır ardından eritilmiş olan sana yağda eklenir daha sonra 2 yemek kaşığı yoğurt ve portakal rendesi ile kıvaminca un ve kapartma tozuda konup iyice yoğrulur bir oklava yardımı ile biraz şekil verildikten sonra açılan hamur dört eşitparçaya bönülür ortaya çıkan üçgen biçimindeki hamura yapılan içdem biraz biraz konularak rulo şeklinde kapatılır 170 derecede pişirilir pembeleşince çıkarılıp sıcak iken pudra şekerine bulanır tepsiye dizilir.