



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PASTA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1,5 Bardak YOĞURT
- 1 Kahve Fincanı şeker
- 1 Adet karanfil
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı şeker
- 5 Adet ceviz
- 2 Adet elma
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı ay çiçek yağı

Sana yağın elinde erit ay çiçek yağın ilave et şeker ve yoğurt ilave et ilave ettiğin malzemenin içine kabartma tozu ve vanilyayı kat kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilince oklavayla aç açtığın hamuru 8 parçaya böl hazırlamış olduğun elma içini kesmiş olduğun hamurun içine koy rulo gibi sar yarım ay şeklini ver 250 derece fırında pişir hafif pembeleşince fırından çıkar soğuyunca üzerine pudra şekeri dök tepsiden soğuyunca servis tabağına al.

not: Elmaların kabuklarını soyduktan sonra rende bir kabın içine koy suyunu çekene kadar kavur kavruan elmanın içine dövülmüş cevizi ilave et şekeri ile birlikte kavur soğuyunca hamurun içine koy.