



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ELMALI PASTA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Paket kabartma tozu
- 6 Yemek Kaşığı şeker
- 7,8 Adet elma
- 6 Yemek Kaşığı şeker
- 4 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın

Hamuru için,yumurtaları, oda sıcaklığında beklettiğimiz sanayı ve şekerini karıştırıyoruz. Daha sonra unu ve kabartma tozunu da ilave ederek yoğuruyoruz. Elde ettiğimiz hamurun yarısını alıp buzluğa koyuyoruz. Diğer yarısını ise; ıslattığımız tepsinin içine yayıyoruz. İç malzemesi için; elmaları rendeliyoruz. Şekerle karıştırıyoruz. İçerisine fındık veya ceviz içini ve tarçını ilave edip, iyice karıştırıyoruz. Bu karışımı tepsideki hamurun üzerine döküp yayıyoruz. Buzluktan çıkardığımız hamuru da üzerine rendeleyerek, orta ısıdaki fırında üstü pembeleşinceye kadar pişiriyoruz. Servis yaparken üzerine pudra şekerini döküyoruz.