



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI PASTA

Melikgazi Belediyesi

- 1 Paket yumuşamış margarin
- ½ su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 paket kabarma tozu
- 2 paket vanilya
- Alabildiği kadar un
- İÇİ:
- 3 tane elma
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Öncelikle margarin ve şeker yoğrulur, diğer malzemeler eklenir. 10-15 dakika dinlendirilir. Merdane ile açılır, üçgen kesilir. Pişirilen elmalı içten konularak. Sigara böreği gibi sarılır. 170 derece fırında pişirilir.fırından çıkınca pudra şekeri eklenir.

