



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

6-7 adet (800 gr.) Elma
1 su bardağı (180 gr.) Şeker
1 çorba kaşığı (15 gr.) Tarçın
4 çorba kaşığı (30 gr.) Limon Suyu
2,1 su bardağı (250 gr.) Un
0,5 paket (125 gr.) Margarin
1 adet Yumurta Sarısı
1 adet Limon (Kabuğu İçin)
Yarım paket (5 gr.) Kabartma Tozu
1 çay kaşığı (4 gr.) Tuz
1 fincan (80 gr.) Süt
1 adet Yumurta Akı
20 gr. (Tamamlama için) Un

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın, fındık büyüklüğünde parçalara ayırın, elmaları, şeker ve tarçını tencereye koyun.

Yarım limon suyunu karışıma sıkın. Su katmadan elmalar yumuşayana kadar pişirin. Karışımı daha sonra buzdolabında soğutun.

Hamur hazırlamak için: Derin kap içinde un, yumurta sarısı ve eritilmiş, ılıtılmış margarin karıştırın. Karışımın içine limon kabuğu rendeleyin.

Karışıma süt ilave ederek hızlı bir şekilde yoğurarak top haline getirin. Hamurun 1/3 üst kısmı için 2/3 kısmını alt parça için ayırarak açın.

Hazırladığınız hamuru turta kabına serin, 3-4 mm kalınlıkta tabana yayın, fazla hamurları alın. Hamurun kabarmaması için çatal ile hamur üzerine delikler açın.

Elmalı karışımı kalıp üzerine düzgünce yayın. Kalıbın üst kısmını kalan hamurla kapatın ve fazlalıkları alın. Kalıp üzerini çatal ile kabarmaması için delin.

Kalıbı fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Soğuduktan sonra üçgen şeklinde keserek servis yapın.

