



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PAY

1 paket margarin
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
4 adet yumurta
Aldığı kadar un
İçi:
6 adet orta boy elma
2 çay kaşığı tarçın
2 çay bardağı şeker

Margarini eritip içine yumurtaları, şekerini, kabartma tozunu ve unu katıp, hamuru yoğurun. Yarısını buzluğa kaldırın. Diğer yarısını yağlanmış tepsiye yayın. Elmaların kabuklarını soyup, rendeleyin. Tarçını ve şekerini katıp, karıştırın. Bu karışımı tepsideki hamura yayın. Buzluktaki parçayı çıkartıp, rendeleyin. Orta ısıllı fırında pişirin. Çıkınca sıcak iken üzerine pudra şekerini serpin.