



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PAY

500 gr. un
250 gr. margarin veya tereyağı
20 gr. yaş maya veya 10 gr. kuru maya
1 çorba kaşığı tozşeker
1 adet yumurta
1 çay bardağı ılık su
Tuz
İçi için:
2-3 adet elma
2 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı marmelat
1 çorba kaşığı pudraşekeri
1 adet yumurta
Vanilya

Mayalı katmerli hamuru hazırlayınız.
Dördüncü defa açılıştta hamuru 4-5 mm. incelikte açınız.
10-15 cm. karelere hamuru kesiniz.
Karenin ortasına içini koyup, kenarları ortada elmalar gözükmeyecek şekilde birleştirip, bohça şekli veriniz.
Yağlanmış bir tepsiye alıp, ılık bir yerde 10-15 dakika mayalandırınız.
Mayalatılın a üzerlerine yumurta sarısı sürüp, ısıtılmış ortadan biraz daha az ısı fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.
Fırından Alınca üzerine vanilyalı pudra şekeri serpiniz.
İçinin hazırlanışı:
Bir kaseinin içine marmelatı koyunuz.
Elmaları soyup, küçük dilimler halinde marmelatın içerisine koyunuz.
2 çorba kaşığı tozşekeri, arzu ederseniz tarçın da koyup, hepsini iyice halloluncaya kadar karıştırınız.

Not: Bu payda ve diğer paylarda da bu içi kullanabilirsiniz.