



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI PAY

- 1 kg. ekşi elma
- 1 ay bardağı tozşeker
- 3 su bardağı un
- 1 fincan süt veya yoğurt
- 1 adet margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket tarçın

Elmanın bir tanesini ayırıp, diğerlerini rendeleyiniz.

Ayırdığınız bir elmayı da rendeleyip, şekerle ateş üzerinde biraz pişiriniz.

Piştirdiğiniz elmayı çiğ elmaya karıştırıp, tarçını serpip, hepsini karıştırınız.

Unu hamur tahtasına eleyip, ortasına yağı, baking povvderi koyup, bir hamur yapınız, iki eşit parçaya ayırıp, 5 dakika dinlendiriniz.

Hamurun bir parçasını 7-8 mm. incelikte açıp, yağlanmış bir tepsiye koyup, üzerine elmaları yayınız.

Üzerini yine aynı kalınlıkta açılmış hamurla kapatınız.

Üzerine sulandırılmış yumurta veya sade su sürölüp, fırında altını ve üstünü pembe renkte kızartınız.

Soğuyunca istediğiniz şekilde kesip, servis yapabilirsiniz.