



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PAY

1/2 kilo un
1,5 su bardağı toz ceviz
1 küçük su bardağı şeker
7,5 yemek kaşığı margarin
Elmalı iç için:
1,5 kilo elma
1 kilo şeker
3 yemek kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı tereyağı

Elmaların kabuklarını soyalım, içlerini çıkarıp küp şeklinde doğrayalım. Tereyağını eritem, elmaları ilave edip kavuralım. Elmalar kendini salmaya başladığında şekeri ve tarçını ekleyelim, biraz daha soteleyip ocağın altını kapatalım. Hazırladığımız elmalı içi minik güveç kaplarına paylaştıralım.

Hamuru hazırlamak için unu, toz cevizi, şekeri ve margarini bir kaba alıp yoğuralım. 15 eşit parçaya bölelim, elimizde veya merdane yardımıyla güveç kabı büyüklüğünde açalım. Elmaların üzerene hamurla kapatalım. Isıtılmış fırında hamurların üzeri kızarana kadar pişirelim.