



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

Hamuru için:

3.5 su bardağı un

250 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

3 çorba kaşığı soğuk su

İçi için:

4 adet elma

1 çay bardağı ceviz

6 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın, karanfil

1 çorba kaşığı nişasta

Öncelikle elmaları dilimleyip bir kabın içine alın. Üzerine şekeri, dövülmüş bir adet karanfil ve tarçını ekleyip karıştırın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamurdan üzeri için bir parça ayırın ve kalan hamuru 24 fırın kabının içine yayın. Elmalı harcı da üzerine yerleştirip, cevizleri de ekleyip iç harcını yerleştirmiş olun. Kalan hamuru da ince bir şekilde açıp üzerine döşeyin ya da tamamen elmaları kapatacak şekilde yerleştirin, nasıl isterseniz. Sonra 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.
