



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELMALI PASTA

MALZEMELER

4 Elma
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 limon
Aldığı kadar un
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı çiçekyağı

İÇİNİN HAZIRLANMASI

Elmalar rendelenip bir su bardağı şeker ile pişirilip soğutulur.

YAPILIŞI

Bir kapta zeytinyağı, çiçekyağı ve yoğurt çırpılır. Bir limonun suyuna karbonat ilave edip un da eklenerek çok sert olmayacak bir hamur hazırlanır. Hamurdan bir parça koparıp iki el arasında yuvarlayıp bastırıp yarısına hazırlanan elmalı içten koyarak kapatılır. Bu şekilde hazırlanan pastalar yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında pişirilip üzerine pudra şekeri elenir.

NOT: Pudra şekeri hazırlanırken blenderiniz yoksa toz şekeri demir havanda döverek de pudra şekeri elde edebilirsiniz.

[ML® Bakara için tıklayın](#)