



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PAY

4 orba kaşığı margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
Ayrıca 1 orba kaşığı tozşeker
1 ay kaşığı kabartma tozu
Aldığı kadar un
3 adet elma
2 tatlı kaşığı tarçın

Un, 1 su bardağı toz şeker, 1 adet yumurta ve kabartma tozunu derin bir kaba alın. iyice yoğurun. Yumuşak bir hamur yapın. Yağlanmış kalıba, hamurun yarısından fazlasını yayarak yerleştirin. Tarçını ve elmayı ayrı bir kaptaki 1 çorba kaşığı tozşekerle karıştırın. Hamurun üzerine hazırladığınız bu harcı yayın. Kalan hamurdan küçük parçalar koparın. Elinizle yuvarlayıp uzatarak çubuklar yapın. Hamurun üzerine bu çubukları dizip, yapıştırın. Kalan 1 yumurtanın sadece sarısını çubukların üzerine sürün, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin.