



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

Hamur için:

3.5 su bardağı un

1 paket vanilya

1 paket (250 gr) margarin

1 su bardağı pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

2 yumurta

1 çay bardağı yoğurt

İç malzeme için:

1 kg elma,

200 gr tereyağı

1 su bardağı tozşeker

1 çorba kaşığı tarçın

Margarini eritip ılınmaya bırakın. Unun ortasını havuz gibi açıp margarin, pudra şekeri, kabartma tozu, vanilya, yoğurt ve yumurtaları ekleyin. Mikserle 5 dakika karıştırın. Elde ettiğiniz hamuru iki eşit parçaya bölüp kalıp büyüklüğünde açın.

Elmaları soyup rendeleyin. Tozşeker, tereyağı ve tarçın ilave edip orta ateşte karıştırarak pişirin. Suyunu süzün. Tart kalıbını hafif yağlayıp hamurun bir parçasını yayın. Üzerini elmalı karışımla kaplayıp diğer hamurla kapatın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Dilimleyerek sıcak veya ılık servis yapın.
