



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PAY

3 adet elma
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı marmelât
1,5 çorba kaş.şeker
1/2 paket vanilya
1,5 çorba kaşığı pudra şekeri
Hamuru:
500 gr. un
2 adet yumurta
40 gr. maya
1 çay kaşığı şeker
2 çorba kaşığı yağ
1/2 bardak su
4 tutam limon kabuğu rendesi
1,5 kahve kaşığı tuz
1 bardak ılık su

Unu eledikten sonra ortasını açın. Ortasına mayayı koyarak biraz da su katın. Etrafından kısım kısım un alarak hamur yapın. En sonunda bütün kalan unu onların üstüne atın ve bırakın. Altta kalan maya, üstteki unları çatlatınca, hamuru tekrar açın. Etrafına da şeker ve tuz, orta bölümüne de yumurta kırarak, yağ ve limon kabuğu rendesi ilâve edin. Suyun diğer kısmını katarak yumuşak bir hamur yapın. 4 milimetre incelikte açın. Kenarları 12 santim olan karelere bölünür. Ortalarına 3 kahve kaşığı marmelât ve yıkandıktan sonra soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, dilimlenmiş, toz şeker karıştırılmış elma yerleştirilir. Hamurların üzeri elmalar gözükecek şekilde kapatılır. Bunların hepsi tepsiye yerleştirilir. Hafifçe mayalaşan hamurun üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta ısıdaki fırında elmanın pişmesi sağlanır. Fırından çıkarılan sıcak elmanın üzerine pudra şekeri, vanilya ile karıştırılarak serpilir.