



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PASTA

2 yumurta
100 gr. margarin
7 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
8 çorba kaşığı şeker
3-4 elma
1/2 paket baking powder

Porselen bir kâsede şekerle iki yumurtayı 5-6 dakika karıştırınız. Margarin yağın eritmeden, küçük parçalar halinde karışıma ilâve ediniz. Hal oluncaya kadar karıştırınız. Unun içerisine baking powder ilâve edip, unu iyice yediriniz. 5-6 dakika hamuru dinlendiriniz. Yağlanmış ve kağıt yayılmış kalıba hamuru koyup, elinizle bastırarak hamuru kalıba yerleştiriniz. Elmaları soyup ortadan ikiye kesip dilimler halinde hamurun üzerine elmaları yerleştiriniz. Üzerine bir kaşık kadar şeker ve vanilyayı serpiniz. Kalıbı ısıtılmış orta hararetili fırına koyup, 20-25 dakika pişiriniz. Soğuyunca kalıptan çıkarıp, üzerine herhangi bir reçel ya da marmelatı biraz sulandırıp, parlaklık yapması için elmaların üzerine döküp, servis yapınız.

[ML® Pamuk Pasta için tıklayın](#)
