



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PASTA

2 adet elma
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
4 su bardağı un
125 gr. margarin
3 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat

Elmaları rendeleyin, tarçın ve toz şekerle karıştırın. Erimiş margarin, yoğurt, yumurta ve toz şekerini karıştırın. Üzerine unu ve kabartma tozunu ekleyip kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. 10 dakika dinlendirin. Bir kalıbı yağlayıp un serpin, hamuru döşeyin. Üzerine elmalı harcı yayın. Orta ısıda pişirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 12.01.2016