



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

APPLE PAY

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

250 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

3 çorba kaşığı soğuk su

İçi için:

4 adet elma

1 çay bardağı ceviz

6 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın, karanfil

1 çorba kaşığı nişasta

Öncelikle elmaları dilimleyip bir kabın içine alın. Üzerine şeker, dövülmüş bir adet karanfil ve tarçını ekleyip karıştırın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamurdan üzeri için bir parça ayırın ve diğer hamuru 24 cm tart kabının içine tabanına yayın. Elmalı harcı üzerine yerleştirip cevizleri de ekleyip iç harcını yerleştirin. Kalan hamuru da ince bir şekilde açıp üzerine döşeyin ya da tamamen elmaları kapatacak şekilde nasıl isterseniz yerleştirin. Sonra 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.
