



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI ELMALI PASTA

225 gr margarin  
180 gr esmer şeker  
4 adet yumurta  
300 gr kendi kendine kabaran un  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
3 adet elma  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı hindistancevizi  
200 ml taze krema  
Birkaç damla limon suyu  
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Fırını önceden 180°C dereceye ısıtın. 20 cm boyutunda fırın kabını yağlayın.  
Margarin ve esmer şekeri büyük bir kasede krema kıvamına gelene kadar çırpın.  
Yumurtaları birer birer ekleyip yumuşak ve kabarık bir kıvam alana kadar çırpın.  
1/3 un, 1/2 krema, kalan unun 1/3'ü, kremanın geri kalanı ve unun geri kalanını ekleyip karıştırın.  
İki elmayı soyup dilimleyip tarçın ve hindistanceviziyle karıştırın.  
Baharatladığınız elmaları kek hamuruna karıştırın ve kek kalıbına aktarın.  
Son elmayı da soyup çok ince dilimlere ayırın. Üstlerine biraz limon sıkın ve pudra şekeri serpin.  
Elma dilimlerini kekin üzerine yerleştirin.  
Ortasına batırdığınız bıçak temiz çıkana kadar 60-75 dakika kadar fırınlayın.

