



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ELMA PASTASI

MALZEMELER

HAMUR İÇİN

3 Kahve Fincanı Margarin

Bir Tutam Tuz

1 Paket Vanilya

2 Kahve Fincanı Esmer Seker

Yarım Tatlı Kasığı Portakal Kabuğu Rendesi

4 Yumurta

1 Tatlı Kasığı Kabartma Tozu

5 Kahve Fincanı Un

750 gr Eksi Elma

AYRICA

Kalibi Yağlamak İçin Yağ

2 Kahve Fincanı Margarin

3 Kahve Fincanı İkiye Bölünmüş Ceviz İçi

3 Kahve Fincanı Kiyilmiş Ceviz İçi

3 Çorba Kasığı Tozseker

Pudrasekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 175 dereceye ayarlayıp önceden isitin. Margarin, tuz, vanilya, seker ve portakal kabuğunu karıştırın. Yumurtaları ekleyin. Un ve kabartma tozunu karıştırıp yumurtalı karışıma ilave edin.

Elmaların kabuklarını soyup ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. 1 elmayı küçük küpler halinde doğrayıp hamura ekleyin.

Yuvarlak bir fırın kalibini yağlayıp hamuru içine yerleştirin. Kalan elmaların bombeli yüzeyine bir bıçak yardımı ile kesikler açarak süsleyin. Çekirdek bulunan kısmı alta gelecek şekilde hamurun üzerine yerleştirin. Margarin küçük parçalara bölüp kiyilmiş cevizle birlikte elmaların üzerine dağıtın. Üzerine tozseker serpip ikiye bölünmüş cevizleri resimde görüldüğü gibi pastanın kenarına yerleştirin.

Pastayı fırının orta katında 50 dakika kadar pişirin. Pastanın üzerini fırına vermeden önce alüminyum folyo ile de kapatabilirsiniz.

Pastayı fırından alıp, kalıptan çıkarın. Dilerseniz üzerine pudrasekeri serpin.

Bu pastayı armutla da hazırlayabilirsiniz. Bunun için armutları aynı şekilde hazırlamanız yeterli olur. Dilerseniz elma ve armudu karışık olarak da kullanabilirsiniz.