



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ ELMALI PASTA

1 kilo ekşi elma
3 su bardağı un
125 gr. margarin
1 paket kabartma tozu
1 fincan süt veya yoğurt
1 paket tarçın
1 çay bardağı şeker

Elmanın bir adedini ayırıp diğerlerini rendeleyiniz. Ayırdığınız bir elmayı da rendeleyip şekerle ateş üzerinde biraz pişiriniz. Pişirdiğiniz elmayı çiğ elmaya karıştırıp tarçını serpip hepsini karıştırınız. Unu hamur tahtasına eleyip ortasına yağı, kabartma tozunu koyup hamur yapınız Hamurun yarısına 1 cm. inceliğinde açıp yağlanmış bir tepsiye koyarak üzerine elmaları yayınız. Üzerine yine aynı kalınlıkta açılmış hamurla kapatınız. Üzerine sulandırılmış yumurta veya sade su sürüp fırına atınız. Orta hararetli fırında altı üstü pembe renk oluncaya kadar pişiriniz. Hamurdan biraz ayırıp inceliğinde elinizde şekillendirdikten sonra pastanızın üzerine istediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.