



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI BADEMLİ PASTA

Malzeme (6-8 kişilik).

Hamuru:

100 gr. tereyağı (yumuşatılmış),

100 gr. tozşeker,

1 yumurta,

125 gr. badem iyice dövülmüş,

150 gr. un (elenmiş),

2 tutam tuz,

500 gr. elma,

1/2 limonun suyu,

2 çorba kaşığı toz şeker,

1 çorba kaşığı ufalanmış galeta.

Hamuru hazırlamak için elektrikli çırpıcıda tereyağ, 100 gr. tozşekeri ve yumurtayı krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Karışımı orta boy bir kaba aktarın badem ve elenmiş unu bir yumurta teliyle çırpmaya devam ederek ilave edin. Son karışımı buzdolabına kaldırıp dinlenmeye bırakın. Bu arada elmaların çekirdekli göbek kısmını çıkartıp kabuklarını soyduktan sonra enlemesine dilimleyin. Dilimlenmiş elmaları bir kaba koyup üzerine limon suyunu dökün.

20-22 cm. çapında yuvarlak bir pasta kalıbının içine margarinle iyice yağlayıp elenmiş un serpin. Kalıbı ters çevirip fazla unu atın. Hamuru buzdolabından alıp yarısını kalıbın içine yerleştirin. Bir kaşığın tersiyle üzerini düzleştirdikten sonra ufalanmış galetayı serpiştirin. Elma dilimlerini düzgün katlar halinde galetalı hamurun üzerine yerleştirdikten sonra elmaların içinde dinlenmiş olduğu limon suyunu serpiştirin. Kalan dilimlenmiş hamuru da, kaşık kaşık, arada boşluk kalmayacak biçimde en üste yerleştirip 2 çorba kaşığı tozşekeri serpiştirin.

Kalibi fırının orta katına koyup yaklaşık elli dakika, pastaya batırılan bir şiş temiz olarak çıkıncaya kadar, pişirin. Pasta pişince kalibi fırından alıp, kalıbı ters yüz ederek pastayı çıkarın. Elmalı ve bademli pastanızı ılık veya soğuk olarak servis edin.