



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI HAFİF PASTA

### MALZEMELER

- 4 Büyük Elma
- ½ Fincan Un
- ¼ Fincan şeker
- 2 Çorba Kaşığı toz şeker
- 1 Çay Kaşığı Tarçın
- 3 Çorba Kaşığı Yağsız Yoğurt
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya şeker
- 1 Yumurta
- 1 Tutam Tuz

### HAZIRLANIŞI

- Elmaları soyun ve ince ince dilimleyin.
- Orta boy düz bir fırın kabını biraz yağlayın.
- Elmaları kabin altına serpiştirin, üzerine vanilya şekerini ilave edin.
- Önceden ısıtılmış sıcak fırında 20 dakika pişirin.
- Diğer malzemeleri bir kaptan iyice karıştırın ve sıcak elmaların üzerine eşit olarak dökün.
- 20-25 dakika daha fırında pişirin.
- Ilık veya soğuk olarak servis yapın.