



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI HİNDİSTANCEVİZLİ PASTA

200 g tereyağı veya margarin,
200 g şeker,
3-4 yumurta,
3-4 çorba kaşığı limon suyu,
175 g un,
75 g hindistancevizi,
yarım tatlı kaşığı kabartma tozu,
kalıp için yağ ve galeta unu.
800 g ekşi elma,
pudra şekeri

Yağı, şekeri ve yumurtaları mikserde çırpın, şeker tamamıyla erimiş olmalı. 1-2 kaşık limon suyu katın. Unu hindistancevizi ve kabartma tozu ile karıştırın ve yumurtalı karışıma ilave edin. 26 cm çapında bir kalıbı yağlayın, galeta unu serpiştirin. Elmaların birini soyun, çekirdek evini çıkarın, rendeleyin, üzerine kalan limon suyunu dökün. Rendelenmiş elmayı hamura karıştırın. Hamuru kalıba dökün. Kalan elmaları soyun, çekirdek evlerini çıkarın, üstlerini sivri bir bıçak ile yarın ve hamurun üstüne dizin. Fırını 200 derecede ısıtın, pastayı yaklaşık 50 dakika pişirin. Pişme süresinin bitiminden 10 dakika önce kalan hindistancevizini serpin. Piştikten sonra pastayı kalıptan çıkarın, biraz soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpiştirin.