



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KİŞ PASTASI

- 1 yumurta
- 125 g margarin
- 1 yemek kasığı su
- 1,5 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 2,5-3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Elmalı dolgu:
- 3 adet orta boy elma
- 1 tatlı kasığı tarçın
- 1 paket vanilyalı puding
- 3 su bardağı su,
- Krema:
- 1 paket krem santi
- 1 su bardağı soğuk süt

Yumurta, margarin, su, pudra şekeri, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile hamur hazırlayın. Hamurun 2/3'ünü 26 cm çapındaki kelepçeli kalibin zeminine yayın ve çatal ile bir çok kez delin. Kenarlık yapmak için, kalan hamuru kalibin kenarlarına 2,5-3 cm yüksekliğinde esit şekilde yerleştirin. Elmalı dolgu: Elmaları soyup çekirdeklerini çıkartın. İnce dilimler halinde kesip hamurun üzerine dağıtın. Üzerine tarçını serpin. Pudingi su ile 2-3 dakika kaynatarak pisirin. Bekletmeden elmaların üzerine dökün. Fırına koyup önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 45-55 dakika pisirin. Sürenin sonunda fırını kapatın ve kapagini açın. Bu şekilde 1 saat bekletin ve fırından çıkartın. Kalıptan çıkartmadan bir gece dinlendirin. Krema: Krem santiyi süt ile 2-3 dakika çırpın. Bir gece dinlenmiş olan pastanın üzerine yayın ve kakao serpin.

