



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI PASTA (FRANSA)

### MALZEMELER

4 yumurta  
1 su bardağı seker  
1 su bardağı yoğurt  
4 su bardağı un  
1 su bardağı dövülmüş fındık  
1 paket kabartma tozu  
1 çay bardağı sivi yağ  
3 tane dilimlenmiş elma  
Tarçın  
Sosunun malzemesi  
2 su bardağı süt  
1 kasık un  
2 kasık seker  
1 kasık nisasta  
3 kasık kakao

### YAPILIŞ TARİFİ

Önce hamur kabına yumurtaları kirip seker ilave ederek çirpin. Seker eriyince yoğurt ve yağ ilave edip fındık, un ve kabartma tozunu içine koyun.

Yuvarlak kek kabını yağlayın, dilimlenen elmaları içine dizerek üzerine tarçın serpin. Daha sonra kek hamurunu tepsiye dökerek, sıcak fırında 170 derecede pisirin.

Pisen hamuru 30 dakika soğutup servis tabagina ters çevirin. Üzerine sos koyarak servise hazır hale getirin.

Sosunun hazırlanışı:

2 bardak su veya süte un, seker, kakao koyup iyice karıştırarak atese koyun ve karıştırarak pisirin. Sıcakken içine margarini koyup eritin. Ilık hale gelince kekin üstüne dökerek, üzerine fındık ve tarçın serpin.