



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PASTA

Hamuru için:

Yarım su bardağı sıvıyağ

Yarım paket margarin (125 gr)

Yarım su bardağı yoğurt

Kabartma tozu

Alabildiği kadar un.

İçi için:

4 adet elma

6 çorba kaşığı toz şeker

1 kahve fincanı dolusu ince kıyılmış ceviz içi

Yarım çay kaşığı tarçın

Üzeri için:

Pudra şekeri

Yoğurt, sıvıyağ ve margarin karıştırma kabına alınır. Üzerine biraz un ve unun da üzerine kabartma tozu eklenir. Yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar un eklenerek yoğrulur. İyice özleşince bir süre dinlendirilir.

Elmalar rendenin iri tarafıyla rendelenir, bir tavaya alınarak ateşe oturtulur, biraz sulanana kadar kavrulur. Biraz sulanınca üzerine 6 çorba kaşığı toz şekeri ilave edilerek kavrumaya devam edilir, üzerine kıyılmış ceviz içi, yarım çay kaşığı tarçın eklenir. Bir süre daha beraberce karıştırıldıktan sonra ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Dinlenmiş hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, beze yapılır, toplam 15 beze meydana getirilir. Her beze elle çay tabağı büyüklüğünde açılır. Elmalı iç açılan hamurların ortalarına bölüştürülür.

İçler hamurun ortasında uzunlamasına yayılır, iki tarafı kaldırılarak yukarıda birleştirilir, açılmaması için biraz bastırılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinde dizilir.

Bütün hamurlar hazırlanınca, tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına sürülür. Pastalar pembeleşene kadar pişirilir, pastalar sıcakken üzerlerine pudra şekeri serpilir.

Pudra şekerinin pasta ile bütünleşmesi için bir süre bekletilir. Servis tabağına aldıktan sonra servise sunulur.

