



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI PASTA

Sema Saydam

- 3 yumurta
- 15 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 bardak un
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 adet limon rendesi
- 3 adet elma
- 1 su bardağı meyve suyu
- 1 kaşık nişasta

Yumurta, şeker, yağ, yoğurt ve vanilyayı çırp. Kabartma tozu ve unu ilave et karıştır. Kıvamına gelince dövülmüş ceviz içi ve limon kabuğunu karıştır. Yağlanmış tepsiye dök. Elmaları soy önce dörde böl sonra parçaları 5 e böl. Yan yan sıralayarak kek hamurunun üzerine diz. Üzerine tarçın serp üzeri kızarıncaya kadar pişir. Kek fırında pişerken meyve suyu ve nişastayı kısık ateşte pişirip soğutalım. Soğuk kekin üzerine meyveli sosu dökelim.

