



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PASTA

Malzeme:

150 gr tereyağı
1 su bardağı şeker
2 yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay kaşığı karbonat
aldığı kadar un
1 tutam tuz
Üst hamuru için:
100 gr şeker
3 yumurta
1 fincan tereyağı
1 paket vanilya
1 fincan un
1 kg ekşi elma
1 limon suyu

Yapılışı:

Tereyağı, şeker, yumurta, süt, karbonat, tuz ve undan tart hamuru elde ediniz. 1 saat buzdolabında bekletiniz. Elmaların kabuklarını soyup dörde bölünüz. Çekirdeklerini çıkarıp ince dilimler halinde kesin. Fırını önceden kızdırın.

Hamuru tart kalıbına göre açınız. Üstüne 1 limon suyu sıktığınız elmaları yerleştirip fırına verin. 35 dakika kadar pişirin.

Üst hamurunun hazırlanışı: Yumurta ile şeker mikserde 15-20 dakika çırpınız. Tereyağı, vanilya ve unu katın. Yarı pişmiş pastanın üstüne bu karışımı dökün. Bir 20-30 dakika daha pişirin. Pastayı biraz soğuması için kalıpta bekletin. Soğuduktan sonra servis tabağına çıkarın.

[ML® Yarım Pasta için tıklayın](#)