



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PASTA

Malzemeler

5-6 adet elma
Yarım bardak şeker-tarçın
Muhallebi için;
3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
4 yumurta sarısı (akını ayır)
1 yemek kaşığı margarin
Tuz

Yapılışı

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin, içine yarım su bardağı şeker katıp pişirin, soğuyunca 1 tatlı kaşığı tarçın ilave edip kare borcam tepsiye yayalım. Muhallebisini hazırlayıp elmaların üzerine koyalım. En üstüne 4 yumurta akı, biraz tuz kar haline gelene dek mikserle çırpıp bu karışımı da muhallebinin üzerine dökelim. 200 derecede pişirip servis yapalım.

[ML® Hasturta için tıklayın](#)