



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PASTA

Sekizyüz gram un
Üç adet elma
Bir paket margarin
Bir su bardağı pudra şekeri
Bir adet yumurta
Bir su bardağı yoğurt
Bir tatlı kaşığı tarçın
Bir paket kabartma tozu
Bir paket vanilya
Bir avuç dövülmüş ceviz

Harcı için; elmaları soyup rendeleyin. Bir çay bardağı şekeri ekleyerek kısık ateşte pişirin. Soğuyunca dövülmüş ceviz ve tarçını ekleyin. Oda sıcaklığındaki yağı ve pudra şekerini bir kaptaki karıştırın. Yumurta, yoğurt, kabartma tozu, vanilya ve un ile yumuşak kıvamda bir hamur yapın. Sonra hamuru merdane yardımıyla açıp bardak ile keserek yuvarlak hamurlar elde edin. Yapmış olduğumuz harcı yuvarlak hamurların ortasına koyarak ay şekli verin isterseniz hamuru büyük bir daire (yaklaşık 20cm çapında) şeklinde açarak pizza dilimi şeklinde kesin ve harcı geniş olan kısma koyarak rulo yapın. Yüz seksen dereceli fırında otuz dakika pembeleşene kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri dökerek servis edin.
