



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY ÇUBUKLARI

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 4 Adet orta boy elma
- Yeterince Üstüne serpmek için pudra şekeri tarçın
- 2 Yemek Kaşığı şeker
- 1 Çay Bardağı ceviz (çok olmayacak şekilde parçalayın)
- 4 Tane su böreği yufkası

Elmaları soyup rendeleyin tavaya koyup şekeri ekleyin biraz kavurun tarçını cevizde ekleyip biraz daha kavurun ve ocaktan alın. 1 su böreği yufkayı serin fırçayla hertarifına hafif yağ sürün 2 ci yufkayıda üstüne serin aynı şekilde yağlayın ve yufkayı ikiye kesin kestiğiniz bir bolumune üç kısmına şerit gibi elmayı koyun kalem kalınlığında yapın ve kesin tekrar elmayı üç kısmına şerit gibi koyun kalem kalınlığında kesin bu şekilde hepsini yapın sardıığınız elmalı payları ikiye kesin diğer 2 yufkayıda aynı şekilde yapın yağlı keğit serilmiş tepsiye düzün önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin pembeleşince hemen fırından çıkarın üstüne pudra şekeri serpin onun üstünede tarçın serpin servise hazır.