



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PAY

<https://www.takvim.com.tr>

1 paket (250 gram) margarin
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı pudraşekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Harç için:
5 adet ekşi elma
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
Yarım su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı tarçın

Margarin, yumurta, pudraşekeri, vanilya ve kabartma tozunu karıştırın. Aldığı kadar un ilave edip, sert kıvamlı bir hamur elde edin. Hamuru iki bezeye ayırıp, merdane ile tart kalıbı ebadında açın. Bir kat hamuru tart kalıbına yerleştirin. Harç için rendelenmiş elma, ceviz, tozşeker ve tarçını harmanlayıp, hamurun üzerine yayın. İkinci kat hamuru yerleştirin ve üzerine çatalla delikler açın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 35-40 dakika pişirin. Ilındıktan sonra pudraşekeri serpip servis yapın.

