



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI PAY

1 ay bardağı tatlı yoğurt  
250 gram yumuşak tereyağı  
3 su bardağı un  
1 ay kaşığı kabartma tozu  
İçi için:  
4 adet orta boy tatlı elma  
4 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tarçın

Hamur için derin bir kaptan susuz tatlı yoğurt ile oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını karıştırın. Unla karıştırdığınız kabartma tozunu azar azar ilave ederek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığındaki hamurdan 1 yumurta büyüklüğünde parça ayırın. Sonra da iyice yağlanmış, 25-28 santimetre çapındaki kalıba büyük parça hamuru bastırarak ve kenarlarını da 2 parmak yükselterek yerleştirin. Diğer tarafa elmaları soyup, çekirdeklerini çıkarın ve yarım ay şeklinde incecik dilimleyin. zerine toz şeker ve tarçını ekleyip, karıştırın. Sonra da bu elmalı harcı hamurun üstüne yerleştirin. Ayırdığınız yumurta büyüklüğündeki hamurdan ceviz kadar parçalar koparıp, tezgahın üzerinde yuvarlayıp, şeritler haline getirin. Elmalı harcın üzerine bu hamur şeritlerini desen vererek yerleştirin. 175 dereceye ayarlı fırını önce 10 dakika ısıtın. Elmalı payı bu fırında en az 40 dakika, üzeri sarı kahverengi oluncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp, ılık ya da soğuk olarak dilimleyin. zerine hazır krema ya da dondurma koyarak ikram edebilirsiniz.

