



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PAY

Yeşil elma 5 adet
Tereyağı 200 gram
SuperFresh Tereyağı Milföy Hamuru 2 yaprak (400 gram)
Toz şeker 150 gram
Üzeri için:
Toz şeker 50 gram
Tarçın 1 çay kaşığı

4 adet elmayı soyup dilimleyin.
Bir tencere içerisinde tereyağını eritip elma dilimlerini ilave edin. Elmalar diriğini kaybetmeyecek şekilde soteleyin.
1 adet milföy hamurunu fırın kabının tabanına yerleştirip çatal ile ufak delikler açın.
Üzerine elma dilimlerini yerleştirip, toz şeker serpin.
İkinci milföy hamurunu elma dilimlerini kapatacak şekilde yerleştirin ve çatal ile ufak delikler açın.
Kalan elmayı ince dilimler halinde kesip payın etrafına yuvarlak bir şekilde dizin.
Şeker ile tarçını karıştırıp payın üzerine serpin.
150 derecede önceden ısıtılmış fırında 25-35 dakika pişirin.
Biraz soğuduktan sonra servis edin.

