



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

Kabukları soyulmuş 5 adet elmayı 4'e bölüp çekirdeklerini ayıklayın, her dilimi 3'e bölüp 1 limonun suyu ile karıştırın. Ayrı bir kaptaki 250 g margarin, 2 yemek kaşığı kakao, 1 su bardağı toz şeker, birer çay kaşığı tarçın ve dövülmüş karanfili 2 dk. çırpın. 4 adet yumurtayı tek tek ekleyip 3 dk. daha çırpın, 2 su bardağı elenmiş un, 1 çay bardağı buğday nişastası, 1 poşet kabartma tozu ekleyip düşük devirde 2 dk. daha çırpın. Hamuru 35x42 cm boyutlarındaki yağlanmış fırın tepsisine yayın. Üzerine elma dilimlerini hafifçe bastırarak sıralayın. 170°C'ye ısıtılmış fırında 40-45 dk. pişirin.

© lezzetler.com tarif no:18325 • adı:Elmalı Pay • gönderen:R.Dumankaya • indirme tarihi:02.04.2025 - 20:57