



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

Malzemesi:

2 adet elma,
3 yumurta,
1 su bardağı toz şeker,
1 tablet Hüner Pratik (125 gr),
1 su bardağı yoğurt,
3 su bardağı (375 gr) Hüner Un,
1,5 paket kabartma tozu,
1 paket Hüner Vanilin,
1 çay kaşığı tarçın.

Elmaları soyup rendeleyin. Tarçın ve 1 kaşık toz şeker ekleyip karıştırın. Hüner Yağı eritip yumurta, yoğurt, toz şeker, Hüner Un, kabartma tozu ve vanilini ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur yapın. Hamuru 10 dakika buzdolabında bekletin. Hamuru, yağlanmış ve unlanmış tart kalıbına yayın. Üzerini elma rendesi ile kaplayıp önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında pembeleşene kadar pişirin. Soğuyunca servis yapın, afiyet olsun.