



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

Malzeme:

300 gram Bizim Mutfak Un
200 gram Bizim Mutfak Margarin
175 gram toz şeker
1 adet yumurta
1 limonun kabuğu
Sosu İçin :
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı toz şeker
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
İç Malzeme için :
1 kg elma
1 limonun suyu
50 gram kuru üzüm
50 gram toz şeker
1 çay kaşığı tarçın

Un, margarin, tozşeker, yumurta ve limon kabuğunu derin bir kaptaki karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru 30 dakika dinlendirin. Yağlı kağıt serdiğiniz elma şeklindeki kalıpların yarısına hamuru yayın. Elmalı iç için ay şeklinde dilimlenen elmalar, limon suyu, kuru üzüm, tozşeker ve tarçını karıştırın. Elmalı sos için yumurta, süt, tozşeker ve vanilyayı mikserle çırpın. Elmalı iç ile sosu karıştırıp kalıplara paylaştırın. Kalan hamurla kalıpları kapatın. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 35 dakika pişirin. İlininca üzerine pudraşekerini serperek servis yapın.