



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

Adet elma (Tatlı)

1 Kahve fincanı su

1 Kahve kaşığı tarçın

3 Yemek kaşığı yoğurt

3 Su bardağı un

1 Büyük margarin

1/2 Limon suyu

1 Paket kabartma tozu

4 Kaşık pudra şekeri

Elmaları rendeleyiniz.

İçerisine suyu katıp ateş üzerinde bir iki taşım kaynatınız.

İçerisine tarçını koyup karıştırınız.

Diğer tarafta unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasına yağı, limon suyunu, yoğurdu, karbonatı koyup hepsini karıştırıp bir hamur yapınız.

10-15 dakika hamuru dinlendiriniz.

Hamurdan küçük parçalar alınıp ele biraz düzelterip içerisine elma konup ay, kare, dikdörtgen v.s. şekillerde kapatılıp yağlanmış bir tepsiye koyunuz, Orta hararetli fırında altını üstünü pembe renkte kızartınız, Fırından çıkan bisküvileri bolca pudra şekerine bulayıp servis yapınız.
