



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PAY

4 orba kaşığı margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı + 1 çorba kaşığı toz şeker
1 ay kaşığı kabartma tozu
Aldığı kadar un
3 adet elma
2 tatlı kaşığı tarçın

Un, toz şeker, yağ, bir adet yumurta ve kabartma tozunu yoğurup yumuşak bir hamur yapın. Yağlanmış kalıba, hamurun yarısından fazlasını yayarak yerleştirin. Elmayı rendeleyip tarçın ve bir çorba kaşığı toz şekerle karıştırın, hamurun üzerine yayın. Kalan hamurdan çubuklar yaparak üzerine koyun. Kalan yumurtanın sarısını çubukların üzerine sürün. Isıtılmış 200 derece fırında pişirin.