



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

Ümit Usta

2 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1/2 paket margarin
yeterince un
İç malzemesi için:
5 adet elma
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı ceviz içi
2 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
Pudra şekeri

Margarini eritelim. Ilık haldeyken içine sıvıyağı, tozşekeri, vanilyayı, kabartma tozunu ve yumurtaları koyup, yeterince un ilave ederek, orta sertlikte bir hamur yoğuralım.

Elmaların kabuklarını soyup, rendeleyelim. İçine tozşekeri ilave edip, orta kuvvetli ocakta elmalar suyunu salıp da çekinceye kadar pişirelim.

Ocaktan indirip, içine tarçını ve iri kıydığımız cevizleri katıp, karıştıralım.

Yoğurduğumuz hamurdan, limon büyüklüğünde bir parça ayıralım.

Geri kalan hamuru, margarin yağı ile yağladığımız ve un serptiğimiz fırına dayanıklı bir tepsinin dibini kaplayacak şekilde yayalım.

Hazırladığımız elmalı harcı, hamurun üzerini kaplayacak şekilde serpelim.

Ayırdığımız hamur parçasını da rendenin iri gözü ile elma marmeladının üzerini kaplayacak şekilde rendeleyelim.

Orta ısı fırında, kızarıncaya kadar pişirelim.

Soğuduktan sonra, üzerine pudra şekeri eleyip, servis yapalım.