



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TARÇINLI PAY

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 4 Adet Hamur
- 2 Yemek Kaşığı Çekilmiş Ceviziçi
- 1 Çay Bardağı toz şeker
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 2 Adet orta boy elma

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. Tavaya; elma rendesi, toz şeker, tarçın, margarin ve ceviz içini alın. Orta dereceli ateşte, elmalar suyunu çekene kadar pişirin. Pişen harcı ocaktan indirip soğuması için bekletin. Oda sıcaklığında bekleyip yumuşamış 1 paket milföyleri; düz bir zemin serin. Su bardağının ağızıyla, milföylerden yuvarlak şekiller çıkarın. Her bir yuvarlağın ortasında 1 yemek kaşığı elmalı harç koyup kapatın. Elmalı payları fırın tepsisine dizin. 170 derece fırında 20 dakika pişirin.