



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI ÜZÜMLÜ PAY

Oktay Usta

4 su bardağı un  
1.5 su bardağı pudra şekeri  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
3 yumurta  
100 gr. tereyağı  
100 gr. margarin  
1 limon kabuğu rendesi  
İç harcı için:  
4 elma  
4 çorba kaşığı toz şeker  
1 su bardağı kuru üzüm  
1 su bardağı fındık  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Üzeri için:  
pudra şekeri

İlk olarak elmaları soyup rendeleyin. Üzerine toz şeker, üzüm ve fındık ekleyerek tavada soteleyin. Karıştırma kabına un, kabartma tozu, vanilya ve pudra şekerini alarak karıştırın. Sonra ortasını açın. Oda sıcaklığındaki margarini ekleyin. Üzerine yumurtayı da ekleyerek hamuru yoğurun. Hamurun yarısını tart kalıbına yayın. Daha sonra üzerine elma karışımını dökerek tarçın serpin. Üzerine de kalan hamuru açarak kapatın. 180 derecede 15- 20 dakikada pişirin.