



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI YUKAFLI PAY

1,5 su bardağı un
3/4 su bardağı yulaf ezmesi
Yarım su bardağı tozşeker
100 gram margarin
bir tutam tuz
1 su bardağı şekersiz krema
2/3 su bardağı tozşeker
1/4 su bardağı un
4 adet yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı tarçın
4 adet kokulu elma
1/4 su bardağı yulaf ezmesi
1/4 su bardağı tozşeker
1/4 su bardağı un
75 gram margarin

Geniş bir kapta bir buçuk su bardağı unu, yulaf ezmesini, yarım su bardağı şekeri, 100 gram margarini ve tuzu karıştırın. Elinize yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edin. 22 cm çapındaki bir tepsiyi yağlayın. Hazırladığınız hamuru tepsiye yayın. 200 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Ayrı bir kapta 2/3 su bardağı şekeri, 1/4 su bardağı unu ve tarçını karıştırın. Buna çırpılmış kremayı ekleyin. Ayrı bir yerde yumurta aklarını kar gibi olana dek çırpın. Bunu da diğer karışıma ilave edin. Elmaların kabuklarını soyun. Çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra ince dilimleyin. Dilimlediğiniz elmaları karışımın içine atın. Fırında pembeleştirdiğiniz hamurun üzerine bu karışımı yayın. Tekrar fırına atın. Yaklaşık 35 dakika pişirin. Yine ayrı bir kapta 1/4 su bardağı unu, yulaf ezmesini, şekeri ve 75 gram margarini karıştırın. Hamur kıvamına geldikten sonra elinizle payın büyüklüğünde açın. Bu hamuru 35 dakikanın sonunda fırından çıkardığınız payın üzerine yerleştirin. Tekrar fırına sürün. Pembeleşene dek pişirin.