



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLLANDA USULÜ ELMALI PAY

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı un
1 su bardağı esmer şeker
1/2 fincan yulaf
3/4 su bardağı tereyağı
2/3 su bardağı esmer şeker
3 yemek kaşığı buğday nişastası
1/4 bardak soğuk su
3 su bardağı ekşi elma
1 çay kaşığı vanilya

1. Geniş bir kaptan unu, esmer şekerini, yulafı ve tereyağını karıştırın.
2. 1 su bardağı kadarını bir kenara ayırın.
3. Fırın kabınızın içine karışımı bastırın.
4. Büyük bir tencerede buğday nişastasını, suyu ve şekerini karıştırın.
5. Yaklaşık 2 dakika karıştırın ve ardından elma ve vanilyayı ekleyin.
6. Fırın kabınızın içine unlu karışımı yayın ve iç malzemenizi yerleştirin.
7. 1 su bardağı ayırdığınız karışımı üzerine kaplayın ve 230 derecelik fırında 40 ila 45 dakika kadar pişirin.

