



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ELMALI PASTA

Malzemeler:

150 gr. şeker
200 gr. un
125 gr. yumuşak margarin
3 yumurta
1 paket hamur kabartma tozu
1 paket şekerli vanilin
1 adet limon rendesi
5 elma.
Üzeri için;
1 çorba kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı pudra şekeri.

Hazırlanışı:

Şeker ve yumurtaları 10 dk. çırpınız. Margarin, un, kabartma tozu. şekerli vanilin ile limon rendelerini ekleyip karıştırınız. Yaklaşık 30 cm. çapındaki tepsiye döküp üzerine elma dilimlerini sıralayınız. 165°C'de ısıtılmış fırında 40-45 dk. kadar pişiriniz. Soğuduktan sonra üzerine tarçın ve pudra şekeri serpiniz.
