



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KOLAY PASTA

2 adet elma
1 küçük paket margarin (125 gr.'lık)
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı yoğurt
3 adet yumurta
3 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tarçın

Elmayı rendeleyip, içersine 1 çorba kaşığı tozşeker ve tarçını koyup, karıştırınız.

Erimiş yağı, yoğurdu, yumurtayı, kalan şekeri koyup, karıştırınız.

Unu ve karbonatı koyup, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Hamuru 10-15 dakika dinlendirip, yağlanmış ve un serpilmiş tart kalıbına veya yuvarlak bir tepsiye döşeyiniz.

Üzrine elma rendesini koyup, orta ısıda fırında hafif pembe renkte pişiriniz.

Soğutup, servis yapınız.