



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ELMALI PAY

Malzemesi:

3 adet tatlı elma
1 kahve fincanı su
1 kahve kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı yoğurt
3 su bardağı un
1 büyük margarin
1/2 limon suyu
1 paket kabartma tozu
4 kaşık pudra şekeri.

Hazırlanışı:

Elmaları rendeleyin. İçine suyu katıp ateş üzerinde bir iki taşım kaynatın, içine Jtarçmı koyup karıştırın. Diğer tarafta unu hamur tahtasına eleyin. Ortasına yağı, limon suyunu, yoğurdu, kabartma tozunu koyup hepsini karıştırıp bir hamur yapım. 10-15 dakika dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar alıp elle biraz düzeltin ve ipine elma koyup, ay, kare dikdörtgen vs. şeklinde kapatın. Yağlanmış bir tepsiye koyun. Orta hararetili fırında altını üstünü pembe renkte kızartın. Fırından çıkan bisküvileri bol pudra şekerine bulayıp servis yapın.