



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ELMALI PAY

250 gr. un
2 yumurta
150 gr. tereyağı
75 gr. pudra şekeri
1/2 kg. elma

Unu eleyiniz, ortasını havuz biçiminde açınız.

Tereyağı ve 1 bütün yumurta ve bir yumurta sarısı ortasına kırınız.

Unun etrafına pudra şekeri serpiniz. Bu karışımı bir hamur yapınız.

4 mm. inceliğinde merdane ile açınız.

Diğer tarafta 1/2 kg. kabukları soyulmuş elmaları ince dilimler halinde kesiniz. 100 gr. toz şeker ile pişiriniz.

Piştirilmiş elmaları bir tabağa alarak yukarıda hazırladığımız hamur ortasına yerleştiriniz.

Hamurun her iki ucu birleştirilerek hafif yuvarlayınız, (beyzi şekil veriniz)

İki ucu birleştirilmiş kısmı fırın tepsisine yerleştiriniz.

Üzerine kalan bir yumurta akını sürünüz ve toz şeker serpiniz.

Orta ısıda pişiriniz. Fırından çıkardıktan sonra üzerine pudra şekeri serpiniz.