



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ELMALI PASTA

6 kişilik Gerekli malzeme:

1 su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

2 yemek kaşığı toz şeker

1 yumurta akı

100 gr yumuşatılmış tereyağı

5 golden elma

50 gr kuru üzüm

50 gr ince çekilmiş badem

Krema için:

1 kutu krema,

1 su bardağı süt

3 yumurta sarısı

2.5 yemek kaşığı toz şeker

Un, kabartma tozu, tozşeker, yumurta akı ve tereyağını karıştırıp yoğurun. 15 dakika bekletip yağlanmış kalıba yerleştirin.

Elmaları soyup ince ince dilimleyin. Kalıptaki hamurun üzerine dizin ve kuru üzümleri serpin.

Derin bir tencerede süt ve kremayı karıştırın. Yumurta sarılarını çırpıp süte ekleyin. Şekeri de ilave edip kısık ateşte sürekli karıştırın. Koyulaşınca ateşten alıp elmalı tartın üzerine dökün.

En üste bademleri serpin ve önceden ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.