



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE ELMALI PASTA

4 yumurta
4 kahve fincanı toz şeker
4 kahve fincanı un
1 tutam tuz ve karbonat
4 orta boy elma
1 yemek kaşığı dolusu tereyağı
2 tatlı kaşığı tarçın

Yağı bir tepsiye koyup eritin ve soyup dilim dilim doğradığınız elmalarla tarçını da ilâve edip, iyice karıştırınız. Ayrı bir tencerede yumurtaları şekerle birlikte güzelce çarpınız. Unu, tuz ve karbonatı da ilâve edip iyice karıştırınız. Sonra da bu karışımı tepsideki elmaların üzerine döküp orta sıcaklıktaki fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişiriniz. Soğuyunca pastayı altı üste gelecek şekilde ters çeviriniz. Elmalar, üste gelecek ve pastanızı süsleyecektir.