



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ ELMA PASTASI

MALZEMELER

HAMUR İÇİN:

10 Kahve Fincanı Un

40 gr Yas Maya

2 Çay Bardağı Süt

1/2 Su Bardağı Tozşeker

1 Yumurta

1/2 Kutu Süt Kreması (Hazır ürün, küçük kutu)

İÇ MALZEME

750 gr Eksi Elma

2 Çorba Kasığı Limon Suyu

1/2 Su Bardağı Hindistancevizi

2 Kahve Fincanı Kiyilmiş Samfistigi

40 gr Zencefil

AYRICA

Bir Miktar Un

Kabı Yağlamak İçin Yağ

50 gr Seftali Jölesi

Pudrasekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Unu bir kaseye alıp ortasını çukurlastırın. Mayayı ufalayıp yarım çay bardağı süt ve 1 çorba kasığı şekerle çukura koyun, bir miktar unla karıştırın. Üzerini kapatıp 30 dakika sıcak ortamda bekletin. Bekleme süresinin sonunda, kalan hamur malzemelerini de ilave edip yogurun.

Üzerini örterek 30 dakika dinlendirin.

Firini 175 dereceye ayarlayıp önceden isitin. Zencefilli bir bardak suyla kaynatıp suyunu saklayın. Sonra küçük küpler halinde doğrayın. Elmaları soyup rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Kararmaması için üzerine hemen limon suyu gezdirin. Bir kasede rendelenmiş elmaları hindistancevizi ve kiyilmiş fındıkla karıştırın. Zencefillin içinde pistiği sudan 2 çorba kasığı kadar alıp zencefilli birlikte elmali karışımına ilave edin.

Hamuru bir kez daha yogurup unlanmış düz bir zeminde yarım cm kalınlığında, dikdörtgen şeklinde açın.

Üzerine iç malzemeyi yayın ve uzun kenarından rulo şeklinde sarın. Ruloyu 10 dilim çıkacak şekilde kesin.

Kelepçeli yuvarlak bir kek kalibini yağlayın. Ruloları kesim yerleri üstte gelecek şekilde kalıba yerleştirin.

Önceden ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pisirin.

Jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayıp fırından çıkan pastanın üzerine sürün. Sogumasını bekleyip, kalıptan çıkarın. Servis yapmadan önce üzerine pudrasekeri serpin. Zencefil bulmakta zorlanabilirsiniz. Bu durumda dilerseniz zencefil yerine toz tarçın veya çubuk tarçın da kullanabilirsiniz.