



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## ELMALI PASTA



4 Adet iri sert elma  
2 Adet yumurta  
Yarım su bardağı Őeker  
100 gr. tereyağı  
1 ay kaşığı kabartma tozu  
1 ay bardağı su  
1 Tatlı kaşığı tarçın  
1 Su bardağı un  
zeri için;  
1 ay bardağı pudra Őekeri

- # İlk iŐlem olarak çapı 26 santimlik kelepçeli kalıp bol tereyağı ile yağılanır.
- # Elmalar soyulur, dilimlenir, kalıba sıkı sıkı dizilir. zerine 1 ay bardağı su gezdirilir, tarçın serpilir.
- # Çukur bir kabın içinde Őeker ve yumurta boza kıvamına gelene kadar çırpılır.
- # zerine tereyağı, elenmiŐ un, kabartma tozu eklenir. Malzemeler bütünleŐene kadar karıŐtırılır.
- # Hamur elmaların üzerine aralıklarla kaŐık kaŐık konur. Sonra kaŐığın tersiyle elmalar sıyırılmayacak Őekilde hamurlar birleŐtirilerek düzeltilir.
- # Pasta önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında önce 30 dakika, sonra 160 derece fırında 30 dakika olmak üzere 1 saat piŐirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra elmalar üstte kalacak Őekilde ters çevrilir. zerine pudra Őekeri serpilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Bu pasta armut ile de hazırlanabilir.