



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 şeker
100 gr. tereyağı
1 Çay kaşığı kabartma tozu
1 Çay bardağı su
1 Tatlı kaşığı tarçın
1 Su bardağı un
Üzeri için;
1 Çay bardağı pudra şekeri

- # İlk işlem olarak çapı 26 santimlik kelepçeli kalıp bol tereyağı ile yağlanır.
- # Elmalar soyulur, dilimlenir, kalıba sıkı sıkı dizilir. Üzerine 1 çay bardağı su gezdirilir, tarçın serpilir.
- # Çukur bir kabin içinde şeker ve yumurta boza kıvamına gelene kadar çırpılır.
- # Üzerine tereyağı, elenmiş un, kabartma tozu eklenir. Malzemeler bütünleşene kadar karıştırılır.
- # Hamur elmaların üzerine aralıklarla kaşık kaşık konur. Sonra kaşığın tersiyle elmalar sıyrılmayacak şekilde hamurlar birleştirilerek düzeltilir.
- # Pasta önceden ısıtılmış 180 derece fırında önce 30 dakika, sonra 160 derece fırında 30 dakika olmak üzere 1 saat pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra elmalar üstte kalacak şekilde ters çevrilir. Üzerine pudra şekeri serpilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Bu pasta armut ile de hazırlanabilir.