



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BRİOCHE HAMURUNDA PASTIRMALI ELMA

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

Brioche hamuru:

275 g un

¾ çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı biberiye, kurutulmuş

½ küp maya

½ çay kaşığı şeker

0,5 dl süt, ılık

100 g tereyağı, yumuşak

2 yumurta

Pastırmalı elma:

50 g pastırma, küp şeklinde doğranmış

1 soğan, küp şeklinde doğranmış

100 g taze krema

Tuz

Karabiber

4 elma, örneğin gala veya boskop elması

1 yumurta sarısı

1 çorba kaşığı krema

Hamur için un, tuz ve biberiyeyi karıştırın. Kalan malzemeleri ekleyin ve düz bir hamur haline getirin. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin. Dolgu için pastırmayı soğanla kızartın, soğutun ve taze kremayla karıştırın. Baharat ekleyin. Elmaları soyun, çekirdek bölümünü tamamen çıkarın ve dolgu malzemesi koyun. Hamuru dört parçaya ayırın ve unlu çalışma tezgahı üzerinde toplar haline getirin. Elmaları bunların içine koyun ve tepsideki fırın kağıdının üzerine koyun. Yumurta sarısı ve kremayı karıştırın, hamura sürün. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

