



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ELMA BOHÇASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

1+1/4 su bardağı un,  
200 gr tereyağı,  
2 yumurta,  
3,5 kahve fincanı tozşeker,  
100 gr çikolata,  
50 gr ağaçkavunu şekerlemesi,  
2 tatlı kaşığı toz maya,  
1 limon,  
6 Amasya elması,  
4 acıbadem kurabiyesi,  
2 çorba kaşığı şeftali marmelatı,  
1 tutam tuz.

Hamuru için:

1,5 su bardağı un,  
1/4 su bardağı tozşeker,  
100 gr tereyağı,  
1 yumurta,  
1 tatlı kaşığı karbonat,  
1 çay kaşığı tuz

Harcı için:

1/2 kg kokulu bir cins elma,  
50 gr tereyağı,  
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm,  
100 gr elma marmelatı (ayva, kayısı veya şeftali marmelatı da kullanılabilir),  
1 parça limon veya portakal kabuğu (beyazı çıkarılmış olacak),  
50 gr badem içi,  
2 çorba kaşığı margarin,  
1 fincan pudraşeker.

Yapılışı:

Fırın tepsiyi biraz yağ ve unla bulanın. Kalan un, hamur yoğurma mermerinin üzerine boşaltılır. Unun ortası çukuriaştırılır. Buraya 3 kahve fincanı tozşeker, 1 tutam tuz, küçük parçalara bölünmüş 150 gr tereyağı, toz maya ve yumurtaların sarısı konur. Hepsini karıştırıldıktan sonra iyice yoğrulur. Sonra hamur yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabında dinlendirilir. Hamur dinlendirilirken özel aracıyla elmaların çekirdekleri ve çekirdeklerin çevresindeki katı bölüm çıkarılır. Sonra elmaların kabukları soyulur. Çikolata rendelenir. Benmari usulüyle bir kaptan eritilir. İçine 30 gr erimiş tereyağı, havanda dövülmüş acıbadem kurabiyeleri, ince ince kıyılmış ağaçkavunu şekerlemesi ve şeftali marmelatı katılır, iyice karıştırılarak macun durumuna getirilir. Elmaların içi bu macunla doldurulur. Hamur buzdolabından çıkarılır. Üzerindeki yağlı kâğıt açılır. Üzerine un serpilerek hamur yoğurma mermerine konur. Hamurun kalınlığı 0,5 cm olacak biçimde oklavayla açılır. Sonra hamur 15x20 cm'lik 6 dikdörtgene bölünür. Her hamurun ortasına içi dolmuş bir elma oturtulur. Sonra hamurların uçları birer bohça gibi örtülür. Dikdörtgenlerin kesimi sırasında artan hamur parçalarından süsler yapılarak bohçaların tepelerine oturtulur. 1 yumurta beyazı tulle çırpılarak köpürtülür. Bir fırçayla köpük bohçalara sürülür. Üzerlerine de artan tozşeker serpilir. Fırın 170 °C'ye ayarlanır. Kızınca bohçalar, önceden unlanıp yağlanmış tepsiyle fırına sürülür ve 1 saat pişirilir. Sonra sıcak veya soğuk olarak servis yapılır.

[ML® Elma Maya için tıklayın](#)