



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA BOHÇASI

2 tatlı kaşığı tereyağı
1 büyük elma (soyulup ortası çıkarılmış)
500 gr meyve salatası (suyu süzölmüş)
2 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
Hamuru:
240 gr (2 su bardağı) un
kahve kaşığının ucuyla tuz
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
60 gr (4 çorba kaşığı) margarin
3-4 çorba kaşığı soğuk su
1 çorba kaşığı şeker

Önce hamuru hazırlayınız. Un ile tuzu bir kaseye boşaltınız.

Bir bıçakla tereyağı ve margarini küçük parçalara bölerek katınız. Yoğurarak yağları una yedirip, unun ufalanmış ekmek kıvamına gelmesini sağlayınız.

Unun ortasını havuz biçiminde açıp 3 çorba kaşığı soğuk suyu koyarak bıçakla karıştırınız. Ellerinizle yoğurarak hamuru sertleştiriniz.

Hamur çok kuru olursa 1 çorba kaşığı daha soğuk su katınız. Hamura, top biçimi verip bir yağlı kağıda sararak, 30 dakika buzdolabında bekletiniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip ısıtınız. 2 tatlı kaşığı tereyağla bir fırın tepsisini yağlayıp bir kenara bırakınız.

Hamuru buzdolabından alıp yağlı kağıdın içinden çıkarınız. Hafif unlanmış bir tezgahta, bir oklavayla 3 mm inceliğinde kare biçiminde açınız.

Hamurun kenarlarından 5 cm'lik bir şerit kestikten sonra geri kalanı 4 eşit kareye bölünüz.. Herbirinin içine bir elma oturtup elmaların içini meyve salatası ile doldurarak herbirinin üstüne 1/2 çorba kaşığı şeker ile biraz tarçın serpiniz.

Hamurların kenarlarını soğuk suyla hafifçe nemlendirerek, elmaların üstüne bohça biçiminde kapatınız.

Açılmaması için parmaklarınızla iyice bastırınız.

Bir kenara ayırdığımız şerit biçimindeki hamurdan 8 yaprak kesin ve hafifçe nemlendirerek her bohçanın üstünü 2 yaprakla süsleyiniz. Üstlerine 1 çorba kaşığı şekeri serpiniz.

Elmalı bohçaları hazırladığınız fırın tepsisine yerleştirip tepsiyi fırının orta katına sürünüz. 30 dakika, hamur hafif pembeleşene kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp bohçaları ısıtılmış bir servis tabağına aktararak hemen servis ediniz.