



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA ÇÖREĞİ

MALZEME:

400 gr un
300 gr. tereyağı
150 gr. şeker
3 adet yumurta sarısı
4 adet yumurta akı
100 gr. badem
1.5 kilo elma
1 adet limon (üstünün süsü için)
250 gr. pudra şekeri.

HAZIRLANIŞ!

Elmalar soyulup ikiye bölünür, çekirdekleri çıkarılır, her parçaya bol limon sürülür. Sonra kaynar sekerli suyun içine atılır yumuşayınca bir elek üzerine çıkarılıp soğumaya bırakılır. Tereyağı unla bir tahtanın üzerinde bıçakla ince ince kesilir, elenmiş şeker, makineden çekilmiş kabuksuz badem, rendelenmiş limon kabuğu ve yumurta sarısı ilâve edilerek bir hamur yapılır. Bu hamur ikiye bölünür her parça yuvarlak, kenarı dar bir kalıpta fırında pişirilir. Soğuduktan sonra pastanın üzerine daha evvel hazırlanmış elmalar dizilir 4 yumurta akı sertlesinceye kadar telle çarpılır, 3 kaşık şeker ilâve edilip karıştırılır. Kalan şeker de konduktan sonra gayet hafif karıştırılıp bir torba ile pastaların üzerine sıkılır 10 dakika fırında pişirilir.

[ML® Galetalı Çörek için tıklayın](#)