ELMALI ÇITIRLAR

https://yemek.name

10 yaprak baklava yufkası
1 çay bardağı sıvıyağ
Pudra şekeri
İçi için:
2 adet elma
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı ceviz
1 çay kaşığı tarçın

Elmaların kabukları soyulup rendelenir.
Elmalar, şeker, ceviz ve tarçın ile pişirilip soğutulur.
Baklava yufkası tezgaha serilip yağlanır.
Yumuşayan yufka boylamasına ikiye katlanarak uzun bir parça elde edilir.
Elmalı karışımdan yufkaın ucuna konulup rulo yapılır.
Hazırlanan rulolar tepsiye dizilip 180 dereceye ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.
Fırından alınıp ılıklaşan tatlının üzerine pudara şekeri serpilir.



© lezzetler.com tarif no:129911 • adı:Elmalı Çıtırlar • gönderen:mutfak müdavimi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:36