



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI GELİNCİK

### MALZEMELER

1/2 kilo un  
1,5 paket margarin  
200 gr yoğurt  
1 çay kaşığı karbonat  
İç i için gerekli malzemeler:  
5 adet rendelenmiş elma  
1 avuç kuş üzümü  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı karbonat  
Üzerine serpmek için bir miktar pudra şeker i

### YAPILIŞI

Un derince bir kaba konur. Ortası havuz biçiminde açılır, iç erisine eritilmiş margarin, yoğurt ve karbonat ilave edilerek iyice yoğrulur. Biraz sertçe bir hamur elde edilir. Bir süre yoğurarak biraz yumuşaması sağlanır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve avuç içinde yuvarlanır. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Bu arada iç malzemesi hazırlanır, iç i için gerekli malzemeler bir kapt a karıştırılır. Hamur dinlendikten sonra tezgahın üzerinde merdane yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır. Elmalı karışımdan biraz alınarak hamurun tam ortasına konur. Hamur ikiye katlanır. Uçları bastırılarak ve kıvrıp birbirinin üzerine getirilerek kapatılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 180 dereceye ayarlanmış fırında altı ve üstü hafif sararana kadar pişirilir. Piştikten sonra soğuması için bekletilir. Soğuduktan sonra üzerine pudra şeker i serpilir ve servis yapılır.