



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI HAMUR KIZARTMASI

Hamuru için:

2,5 çay bardağı yoğurt

1 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı tuz

3 su bardağı un

Yarım limon suyu

İçi için:

2 elma

1 çay bardağı kıyılmış ceviz

1 çay kaşığı tarçın

1 çay bardağı şeker

Elmaları rendeleyin ve tavanın içine alın. Üzerine şekeri, tarçını ekleyip 5 dakika pişirip soğumaya bırakın. Soğuyunca üzerine kıyılmış ceviz içlerini ekleyin. Hamuru açmak için ise unu bir kabin içine alın. Ortasını açın. İçine yoğurt, karbonat ve limon suyunu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Hiç su koymadan sadece yoğurtla yoğrulan bir mamurdur bu. Hamuru 5 dakika dinlendirip ikiye bölün. Tezgah üzerinde açıp üzerine soğumuş elmalı harçtan yayın. Tekrar hamurla üzerini kapatıp kalıplarla kesin. Kızgın yağın içinde pişirilebilir. Ya da fırın tepsisinde dizip 200 derecede 25 dakika pişirin. Daha sonra servis yaparken üzerine pudra şekeri serpin.