



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KREMALI PİZZA

Hamuru için:

1,5 bardak un
Yarım bardak su
1 kaşık yaş maya
1 kaşık tozşeker
20 gr. sıvı yağ

Üzeri için:

2 adet yeşil elma
2 kaşık ceviz içi
2 kaşık kuru üzüm
1 kaşık tozşeker
2 kaşık limon suyu
4 kaşık krema
1 kaşık file fındık
1 çay kaşığı tarçın

Hamur için tüm malzemeyi bir kaba alıp yoğurun. Üzerinin kurumaması için temiz bir bezle örtüp 2 saat dinlendirin. Hamuru un serpilmiş düz bir zemine alın. Kenarlarını hafifçe yükseltip, elinizle çevirerek 25 cm çaplı olacak şekilde açın. Elmaların kabuklarını soyup dilimleyin. Elmaların kararmamaları için üzerlerine limon suyu gezdirin. Hamurun üzerine kremayı sürün. Elma dilimlerini sıralayın. Üzerine üzüm, ceviz içi, tarçın ve file fındığı yerleştirin. Son olarak tozşekeri serpin. Önceden ısıtılmış 300 derece fırında kenarları pembeleşene kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

