



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU ELMA TATLISI

MALZEMELER

10 adet mayhoş elma (orta büyüklükte)

1,5 su bardağı tozşeker

Altlık hamuru için:

3 su bardağı un

150 gr margarin

1 bütün yumurta

1 yumurta sarısı

1 çay kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Elmaların iki tarafından birer parça kesin. Oyacakla çekirdek kısmını

çıkartıp kabuklarını soyun. Bir fırın tepsisine aralıklı olarak sıralayın.

Margarini, unun ortasına bıçakla kıyın. Ortasına 1 bütün yumurta sarısı, pudraşeker, vanilya ve limon kabuğu koyup biraz yoğurarak hamur haline getirin ve yarım saat dinlendirin.

Elmaların alt kısmına birer parça hamur tıkayın. İçlerine de birer kaşık tozşeker doldurun. Kalan hamuru, 3 mm incelikte açıp 7-8 cm çapında yuvarlak bir kalıpla kesin. Hamurları elmaların tepesine koyup sıkıştırın.

Kalan hamurdan yapraklar kesip üzerine üçer yaprak yerleştirin. Bir bıçakla yaprağın damarlarını çizin; portakal kabuğundan ince kesilmiş bir sapı arasına koyun, üzerine sulandırılmış yumurta sürün.

Hafif ısı fırında hamur pembeleşinceye dek pişirin. Kalan şekerle orta koyulukta bir şurup hazırlayıp elmaların üzerine gezdirin ve servis yapın