



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ VE ELMALI PARMAKLAR

Hamur için:

200 gr un

Bir tutam tuz

150 gr margarin

125 gr soğuk su

İçi:

2 elma, soyulmuş ortası temizlenmiş ve rendelenmiş

300 gr karışık üzüm kuruları

Üstüne biraz süt.

Un ve tuzu bir kâbin içine eleyin. 1,5 cm'lik küçük parçalara kestiğiniz margarini de unun içine katın. Su ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Unlanmış yüzeeye alıp 13 x 30 cm. boyutlarında bir dikdörtgen biçiminde açın. Üst üçte birini aşağı alt üçte birini de yukarı kıvrarak zarf biçiminde katlayın. Katlanma yeri sağınıza gelecek biçimde hamuru çevirip açma ve katlama işlemini üç kez daha yineleyin. Yağlı kağıda sarıp tekrar açmaya girişmeden önce 30 dakika buzdolabında bekletin. Hamuru ikiye bölüp, 20 x 30 cm. boyutlarında iki dikdörtgen biçiminde açın. Yağlanmış tepsiye bir tanesini yerleştirin. Rendelenmiş elma ve kuru üzümleri iyice karıştırıp, hamurun kenarlarından bir buçuk cm. içerden bu karışımı hamurun üstüne yayın. Kenarları su ile ıslatıp, ikinci hamuru bunun üstüne koyun ve kenarları birbirine bir bıçağın arkası ile bastırarak yapıştırın. Hamurun üzerine fırça ile süt sürün ve sıcak fırında 25-30 dakika pişirin. İki parmak kalınlığında dikdörtgen ya da karelere keserek sıcak ya da soğuk olarak servisini yapın.