



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

APPLE CHİMİ

Hamur için:

1 su bardağından 1 parmak eksik un

1 çorba kaşığı margarin

1 çay kaşığı kabartma tozu

Bir tutam tuz

1 su bardağından 2 parmak eksik su

İçi için:

2 adet elma

1 çorba kaşığı kuruüzüm

Yarım çay kaşığı tarçın

Yarım çay kaşığı margarin

1 çorba kaşığı tozşeker

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Servis için:

Vanilyalı dondurma

Hamur için derin bir kasede un, margarin, kabartma tozu, tuz ve suyu iyice yoğurun. Hamuru 25 cm çapında yuvarlak şekilde açın. İç harç için elmaların kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Kuruüzüm, tarçın, margarin ve tozşeker ekleyip, karıştırın. Elma parçaları diri kalacak şekilde hafif soteleyin. Harç ılıdıktan sonra yarısını hamurun üzerine yayın. Hamurun kenarlarını harcın üzerine bohça şeklinde kapatın. Kızgın sıvıyağda önlü arkalı kızartın. Kalan elmalı harcı servis tabağına yayın. Üzerine kızarttığınız hamuru koyun. Vanilyalı dondurma ile birlikte servis yapın.

