



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ELMA BOHÇADA

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

300 gram un,
200 gram tereyağı,
2 yumurta,
180 gram toz şekeri,
100 gram çikolata,
50 gram ağaçkavunu şekerlemesi,
2 tatlı kaşığı toz maya,
1 limon,
6 Amasya veya Gümüşane elması,
4 kuru acıbadem kurabiyesi,
2 çorba kaşığı şeftali marmelatı,
1 tutam tuz.

Yapımı: Bir fırın tepsisinin içi az yağ ve unla bulanır. Kalan un hamur yoğurma mermerinin üstüne boşaltılır. Unun ortası çukurlaştırılır. Buraya 150 gram toz şeker, 1 tutam tuz, küçük parçalara bölünmüş 150 gram tereyağı, toz durumundaki maya ve yumurtaların sarısı konur. Hepsini karıştırıldıktan sonra iyice yoğrulur. Sonra hamur bir yağ kâğıdına sarılır ve buz dolabında dinlendirilir.

Hamur dinlendirilirken özel aracıya elmaların çekirdekleri ve bunların çevresindeki katı bölüm çıkarılır. Sonra elmaların kabukları soyulur.

Çikolata rendelenir. Sonra benmari usulüyle bir kapta eritilir. İçine 30 gram erimiş tereyağı, havanda dövülmüş acıbadem kurabiyeleri, ince ince kıyılmış ağaç kavunu şekerlemesi ve şeftali marmelatı katılır. Bunlar iyice karıştırılarak bir macun durumuna getirilir. Elmaların içi bu macunla doldurulur.

Hamur buzdolabından çıkarılır. Üstündeki yağ kâğıdı açılır. Hamur, üzerine biraz un serpilmiş mermere konur.

Hamurun kalınlığı yarım santim olacak biçimde oklavayla açılır. Sonra hamur 15X20 santimlik 6 dikdörtgene bölünür. Her hamurun ortasına içi dolmuş bir elma oturtulur. Sonra bu elmalı hamurların uçları birer bohça gibi örtülür. Dikdörtgenlerin kesimi sırasında artan hamur parçalarından yapılacak süs.ler, bu bohçaların tepelerine oturtulur. Bir yumurta beyazı telle çırpılarak köpürtülür. Bir fırçayla ya da tavuk tüyüyle bu köpük bohçalara sürülür. Üzerlerine de artan toz şeker serpilir.

Fırının termostatı 170 dereceye göre ayarlanır. Kızınca bohçalar önceden unlanıp yağlanmış olan tepsiyle fırına sürülür ve burada bir saat pişirilir. Sonra sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.