



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR ELMA

100 gr tereyağı
9 adet baklava yufkası
3 adet elma
1 küçük kase ceviz
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı pudra şekeri

Elmalı harcı hazırlamak için; elmalar rendelenir ve kısık ateşte pişirilir. Pişen elmalara, ceviz, tarçın ve toz şeker ilave edilip, karıştırılır.

Tereyağını bir tavada eritilir ve ılıması beklenir. Yufkalardan biri düz bir zemine serilir, üzeri fırça yardımıyla yağlanır ve üzerine ikinci yufka konup, tekrar yağlanır. Ardından üçüncü yufka konur ama yağlanmadan elmalı harç eklenerek, rulo şeklinde sarılır. Diğer yufkalara da, aynı işlem yapılır. Yufkalar hazırlandıktan sonra, dilim dilim kesilip 160 derecelik fırında pişirilir. Üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir.