



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANIŞ (DANİMARKA)

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

2 su bardağı un

25 gram (5 çay kaşığı) toz şeker

1 adet yumurta

100 gram margarin

10 gram maya

Yarım çay bardağı su

İçi için:

3 adet elma

Yarım su bardağı kuru üzüm

1 adet yumurta

1 çay bardağı toz ceviz

1 tatlı kaşığı tarçın

2 çorba kaşığı elma marmeladı

Üzeri için:

1 çay bardağı file fıstık

Unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Su, tuz, şeker, yumurta, margarin ve mayayı unun ortasına alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. 15 dakika dinlendirin. Elmaları soyup ortadan ikiye ayırın. Çekirdek yataklarını temizleyin. Tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Yumurtanın akını ve sarısını birbirinden ayırın. Bir kabın içinde ceviz, tarçın, yumurta akı, kuru üzüm ve doğranmış elmaları harmanlayın. Elma marmeladını ekleyip karıştırın. Hazırladığınız hamuru düz bir zeminde 1 cm kalınlığında açın. İçine hazırladığınız karışımı yayıp rulo halinde sarın. Ruloyu 2 cm kalınlığında dilimleyin. Ruloları file fıstığa bulayın. Ruloların üzerine fırçayla yumurta sarısı sürüp yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. 15-20 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamurları önceden ısıtılmış 200 derece fırında 18 dakika pişirin. Fırından çıkartıp ılıdıktan sonra tepside alıp servis yapın.

