



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA BOHÇASI

6 kişilik gerekli malzemeler:

250 gr margarin

4.5 su bardağı un

4 çorba kaşığı yoğurt

Yarım paket kabartma tozu

1 çay bardağı tozşeker

6 amasya elması

5-6 kuru incir

2 çorba kaşığı kayısı marmeladı

3 acıbadem kurabiyesi

1 tatlı kaşığı tarçın

1 yumurta sarısı

1. Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını açın. Margarini eritin. Unun ortasına yoğurt, kabartma tozu, tozşeker ve eritilmiş margarini ilave edip yoğurun. Yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında 20 dakika bekletin.

2. Elmaların çekirdekli kısımlarını sebze oyacağı ile çıkarıp elmaları soyun. Acıbademleri ufalayın. Kuru incirleri çok küçük doğrayın. Bir kâsede incir, acıbadem, tarçın ve marmeladı karıştırın.

3. Elmaların içini hazırladığınız karışımla doldurun. Hamuru dolaptan alıp 6 parçaya bölün. Her bir parçayı merdane ile tabak büyüklüğünde açıp ortasına bir elma yerleştirin. Hamuru elmanın etrafına bohça şeklinde sararak kapatın ve yağlanmış tepsiye dizin. 1 yumurta sarısını çırpıp üzerlerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Fırın kapağı aralık olarak 10 dakika daha fırında tutup ılık veya soğuk servis yapın.