



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA BÖREĞİ

Malzeme :

4 tane irice ve sarı kabuklu mayhoş elma,
2 bardak zeytinyağı,
1-2 çorba kaşığı toz şeker,
1 bardak pudra şekeri,
1/2 yumurta kadar margarin,
1/2 çorba kaşığı kuru maya,
2 adet yumurta,
1 kahve kaşığı tarçın,
1/2 paket vanilya,
1,5 bardak un.

Yapılışı:

- 1- Elenmiş 1 bardak unu küçük bir tencereye koyup ortasını açınız.
- 2- Mayayı unun ortasına koyup 2 kahve fincanı ılık suyla iyice ezip püre yapınız.
- 3- Sonra yumurta sarılarını gereği kadar ılık su ilave edip bulamaç yapınız.
- 4- Yağı eritip, ılık olarak koyunuz, tuz atınız.
- 5- Kapağını örterek mayalandırmaya bırakınız.
- 6- Elmaların sap ve uç taraflarını kesip, çekirdek yatağını çıkarınız.
- 7- Soyduktan sonra 1 cm. kalınlıkta enine dilimlere keserek bir kap içine alınız.
- 8- Üzerine 1-2 kaşık toz şeker serpiniz.
- 9- Bulamaç kendinin yarım katı kadar kabardığı zaman yumurta aklarını telle çarparak kar haline getiriniz.
- 10- Sonra bulamaca katıp karıştırınız.
- 11- Elma dilimlerinin her iki tarafını unlayınız.
- 12- Bulamaca bulayarak hafif kızdırılmış zeytinyağına atınız.
- 13- Elmaları kızartırken pişmesini de sağlayınız.
- 14- Kızaranları kağıt yayılmış bir kaba çıkarıp soğumadan, tarçın ve vanilyayı un şekerine bulayınız.
- 15- Dağıtım tabağına koyunuz, ılık yerde muhafaza ediniz.
- 16- İstedğiniz meyve salçalarından birini de yanına koyup servis yapınız.