



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA DİLİMLERİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

150 gram un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
60 gram tereyağı
50 gram toz şeker
100 gram esmer şeker
1 adet yumurta
Vanilya
1 adet ekşi elma
1 avuç ceviz
50 gram toz şeker
2 çay kaşığı tarçın

Fırını 175 dereceye ısıtın. 20x20 santimetrelık fırın kabını yağlayın.

Un, kabartma tozu, tuz, bir çay kaşığı tarçını birlikte eleyin. Geniş bir karıştırma kabına eritilmiş tereyağı, esmer şeker, beyaz şekerin yarısını koyun ve tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Vanilya ve yumurtayı bu karışıma ilave edin. Unlu karışımı da ekleyin, birlikte karıştırırken elma ve ceviz de koyun.

Karışımı yağlanmış fırın kabına aktarın. Geri kalan beyaz şeker ve tarçını birlikte eleyin ve üzeri spatulayla düzeltilen hamurun her tarafına cevizle birlikte serpin. 25-30 dakika kadar pişirin.

