



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMA DOLGULU BİSKÜVİ

<https://www.rational-online.com>

Hamur için:

2 çorba kaşığı süt

1 adet limon

50 g tereyağı

200 g un

80 g galeta unu

100 g şeker

80 g su

1 çay kaşığı tarçın

1 adet yumurta

Üzerine sürmek için tereyağı

1 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı sirke

1 tutam tuz

1,5 kg elma

Dolgusu için:

60 g kuru üzüm

Hamur için unu yumurta, sıvı yağ, sirke, su ve tuzla iyice kayganlaştıncaya kadar yoğurun, sonra 30 dakika dinlenmeye bırakın.

O arada dolgu için galeta ununu tereyağında kavurun. Elmaları soyun, küçük küçük doğrayın ve limon suyu, kuru üzüm, rom, tarçın ve şekerle karıştırın. Hamuru, unlanmış bir mutfak bezi üzerinde dikkatle açın, üzerine eritilmiş tereyağı sürün, elmaları ve galeta ununu üzerine döşeyin ve bezin yardımıyla rulo haline getirin. Ruloyu bir kızartma ve fırınlama tepsisine koyun ve üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Dolgulu bisküviyi tarif edildiği gibi altın sarısı renge gelinceye kadar fırınlayın ve ılık olarak, örneğin vanilyalı dondurmaya servis edin.

