



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA HAZİNESİ

500 gr. margarin
2 adet yumurta
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4.5 orta boy elma
Yarım su bardağı toz şeker
Aldığı kadar un
Yeterince tarçın ve ceviz

Rendelenmiş elmaları toz şeker ile suyunu çekene kadar pişir, ateşten alıp ceviz ve tarçını istediğiniz miktarda katın diğer malzemeleri karıştırın. Kulak memesi kıvamında hamur yoğur, portakal büyüklüğünde hamur ayırıp buzdolabında 15-20 dk beklet, kalan hamuru kare fırın tepsisine yayın, soğumuş elma harcını üzerine yayıp dolaptaki hamuru üzerine eşit miktarda rendeleyin. 180° ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin soğuduktan sonra dilimleyip isteğe göre pudra şekeri serpin.