



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA RUHU ÇÖREĞİ

1 paket çabuk maya
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tarçın
Çeyrek çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
Alabildiği kadar un
İçi için:
3 adet elma
1 çorba kaşığı şeker
Üzeri için:
1 adet yumurta

Maya, süt, ılık su, yumurta ve şeker bir araya getirilir. Güzelce karıştırdıktan sonra tarçın, tuz ve ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenir. Hamurun üzeri kapatılır, en az bir saat dinlendirilir. Elmalar soyulur ve rendelenir, bir tencereye atılır, şeker eklenir. Elmalar yumuşayana kadar pişirilir. Dinlenen hamurdan küçük yumurta kadar parçalar alınır, avuç içinde açılır. Ortasına soğumuş elmalı iç konur, kenardan ortaya doğru toplanarak kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.