



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SÜRPRİZİ

Emine Beder

5 ORTA BOY ELMA
5 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER
5 ÇORBA KAŞIĞI FINDIK
HAMURU İÇİN:
1 YUMURTA
125 GR TEREYAĞI VEYA MARGARİN
1 ÇAY KAŞIĞI KABARTMA TOZU
2-2,5 SU BARDAGI UN
1 ÇORBA KAŞIĞI YOĞURT
1 ÇAY BARDAGI ŞEKER PUDRA ŞEKERİ

Elmaların çekirdek yataklarını kabak oyacağı ile çıkarın. Kabuklarını soyun. İçlerine şeker ve fındık doldurup tencereye dizin. Kapaklı olarak elmalar yumuşayana kadar su ilave etmeden pişirin. İyice soğutun. Bu arada hamurunu hazırlayın. Bir kapta yumurtayı, yumuşamış yağı, şekeri ve kabartma tozunu krem haline gelene dek yoğurun. Unu ekleyip özlü bir hamur yoğurun. Hamuru merdaneyle 3 mm kalınlığında açın. Bir bardakla hamurdan yuvarlak şekiller kesip çıkarın. Hamur yuvarlaklarının iki ucundan çekiştirerek yaprak şekline getirin. Ortalarına bıçak sırtı ile yaprak damarı şekli verin. Hamur yaprakları elmaların üzerine aralıksız sıralayıp yapıştırın. Isitilmiş 190 derece ısıllı fırında, üzerleri pembeleşene dek pişirin. Sıcakken pudra şekeri eleyin.

