



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUFKADA ELMA TATLISI

2 adet kırmızı sert elma
2 adet baklavalık yufka
1 ay bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı toz badem
2 adet yumurta akı

Yarım ay bardağı pudra şekeri, toz badem ve yumurta aklarını karıştırın. Elmaların içlerini oyup, hazırladığınız karışımı içlerine doldurun. 1 adet yufkayı düz bir zemine yayıp, ortasına 1 adet elma yerleştirin. Yufkayı elmanın üzerine sarıp, kalan yufka ve elmaya da aynı işlemi uygulayın. Kalan yarım çay bardağı pudra şekerini üzerlerine serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.
