



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI AY BİSKÜVİ

Malzeme:

1 kg elma

2 su bardağı toz şeker

250 gr ceviz

1 çorba kaşığı tarçın

Süslemek için :

1 çay bardağı Bizim Mutfak Pudra Şeker

Hamuru için :

1 kg Bizim Mutfak Un

2 adet yumurta

500 gr yoğurt

2 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. İçine tozşeker ve ince çekilmiş ceviz içlerini ilave edip pişirin. Suyunu çekilince ocaktan alın ve tarçınla tatlandırın. Karıştırıp soğumaya bırakın. Hamur için elenmiş un, 2 yumurta, yoğurt ve sıvıyağı hamur yoğurma kabına aktarın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini streç folyo ile kaplayıp 1 saat buzdolabında bekletin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar elde edin. Un serpilmiş tezgahın üzerinde hazır yufkadan biraz daha kalınca açın. Üçgen şeklinde kesip her üçgen parçasının geniş kısmına elmalı iç malzemeden paylaşın. Sigara böreği şeklinde sarıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yan yana dizin. Üzerlerine 1 yumurtanın sarısından sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri hafifçe pembeleşinceye kadar pişirin. Ilıkken pudraşeker serpin. Ilık veya soğuk servis yapın.