



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI AYÇÖREĞİ

Hamuru için:

3.5 su bardağı un

250 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

3 çorba kaşığı yoğurt

1 çay bardağı pudra şekeri

İçi için:

4 adet elma

1 çay bardağı ceviz

3 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 paket vanilya

Öncelikle elmaları rendeleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker, vanilya, ceviz ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup elmaların rengi dönünce ocaktan alıp soğumaya bırakın. Hamuru için gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Bu hamuru unlanmış zeminde ince açıp üçgenler halinde kesin. Elmalı harcı da ucuna yerleştirip sarın ve ayçöreği şekli verip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Pudra şekeri serpip servis yapın.
