



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI BOHÇA

Harcı için:

4 adet elma

1 su bardağı ince çekilmiş ceviz

1 tatlı kaşığı tarçın

2 yemek kaşığı pudra şekeri

Hamuru için:

1 paket Sana yağı

Yarım su bardağı yoğurt

2 adet yumurta

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Bir adet yumurtanın sarısı ve beyazını ayırın.

Elmaların kabuklarını soyup, rendeleyiniz.

Küçük bir tencerede rendelenmiş elmaları, ince çekilmiş cevizi, tarçını, pudra şekerini bir taşım pişirip, harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.

Hamuru için derin bir kâse de yumurtayı, yumurtanın beyazını, oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana'yı, kabartma tozunu, vanilyayı, ele yapışmayacak hale gelinceye kadar un ekleyerek yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avuç içinde hafifçe açıp, içine soğuyan elmalı harçtan koyup, bohça gibi katlayın.

Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye elmalı bohçaları dizip, üzerlerine yumurtanın sarısını sürün.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında elmalı bohçaların üzerleri kızarana kadar pişirin.

Arzuya göre soğumuş elmalı bohçaların üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpin.

[ML® Elmalı Bohça Videosu](#)