



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI BOHÇA

Hamuru için:

30 gr. maya

50 gr. şeker

1/4 litre süt

500 gr. un

2 yumurta sarısı

1 tutam tuz

60 gr. tereyağı

İç malzemesi:

3 adet orta boy elma

1/2 su bardağı şeker

1 çorba kaşığı tarçın.

Hamurun Hazırlanışı:

Bütün malzemeyi çukur bir kabın içine koyun. Malzemeye unu da kattıktan sonra, hamur köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Hamuru 1 cm. kalınlığında açtıktan sonra, küçük parçalar halinde kestiğiniz margarini hamurun üzerine belirli aralıklarla yerleştirin. Hamuru katlayın. Soğuk bir yerde 10 dakika bekletin. Tekrar açın.

Diğer tarafta elmaların kabuklarını soyun. İnce rende ile rendeleysin. Bir tencerenin içine , rendelenmiş elmaları koyun. Üzerine şekeri dökün. Tarçını da ilave edin ve kısık ateşte, devamlı karıştırmak suretiyle pişirin. Bu karışımı ateşten indirdikten sonra biraz soğutun. Hamurlari yuvarlak olarak açın. Ortasına bu malzemedden bir kaşık koyun. Hamuru ikiye katlayın ve kenarlarını bastırın. Fırında pembeleşinceye kadar pişirin, pudra şekeri ekip, servis yapın.

[ML® Elmalı Bohça Videosu](#)