



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI BÖREK

Malzeme :

2 ay fincanı un

Biraz tuz ve süt

82 gr. yaę

1 yumurta

5-7 tatlı kaşığı su

4-5 tane büyük elma

1 ay fincanı seker

2 tatlı kaşığı un

1 fiske tarçın ve biraz karanfil.

Yapılışı :

Unu, tuzu, yumurtayı, suyu karıştırarak hamuru tutun. 30 dakika bırakıp dinlendirin. Bu zaman zarfında elmaları soyup küçük dilimlere kesin. 2 tatlı kaşığı un, seker, tarçın ve karanfille karıştırın. Bunu börek haline koyun. Üstünü hazırladığınız hamurla kapatın. Piřerken buharın çıkması için hamurun üstünü çatalla delin. stne süt sürün. Isıtılmış orta hararetili fırında 30-35 dakika pişirin. Hamur vaktinden evvel kızaracak olursa, üstünü kalaylı kapakla kapatın. Soęduktan sonra üstüne dondurma veya vanilya sosu koyup, servis yapın.
