



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI BÖREK

4 adet orta boy elma
1 ay bardađı toz Őeker
1 tatlı kaŐığı tarçın
Hamuru için;
1 su bardađı su
1 tutam tuz
1 paket kabartma tozu
Yarım paket tereyağı
Alabildiđi kadar un
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı

Yođurma kabına erimiŐ ılımiŐ margarin, su, tuz konur karıŐtırılır, bir avuç unla karıŐtırılmıŐ kabartma tozu ve hamur olana kadar elenmiŐ un katılır, yoğrulur, hamur 10 dakika dinlendirilir, daha sonra iki parçaya bölünür, unlanmiŐ zeminde kare fırın kabı Őeklinde açılır, yađlanmiŐ fırın kabına yerleŐtirilir, hemen elmalar soyulur, küp Őeklinde doğranır, Őeker ve tarçınla karıŐtırılır, hamurun üzerine yayılır, kalan hamur da kare Őeklinde açılır, elmanın üzerine kapatılır, yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında pembe renkte piŐirilir. Fırından çıkıp ılıyınca kare Őeklinde kesilerek servise sunulur.