



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI BÖREK

Malzeme:

1 adet yufka

2 adet elma

20 gram Bizim Mutfak Tereyağ

4 çorba kaşığı toz şeker

50 gram ceviz içi

20 gram çekirdeksiz üzüm

Yarım çay kaşığı tarçın

60 gram vanilyalı dondurma

30 gram Karamel sos

1 tutam Taze nane

Yarım limonun suyu

Yufkayı geniş bir kepçenin içine yerleştirip kızgın yağda kızartarak çanak şekli verin. Tereyağını tavada eritin. Elmaları küp doğrayıp yağda kavurun. Ceviz, üzüm ve tozşekeri ekledikten sonra 3-4 dakika pişirin. Limon ve tarçın ile tatlandırın. Kıtır çanak kabın içine yapmış olduğunuz karışımı doldurun. Üzerine bir top vanilyalı dondurma koyun. Karamel sosu ve taze nane ile servis edin.

---