



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI CEVİZLİ ÇÖREK

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
2 Adet yumurta
1 Çay Bardağı tozşeker
2 Adet elma
1 Paket kabartma tozu
2 Çorba Kaşığı marmelat
1 Tutam karanfil
1 Çay Bardağı süt
0,5 Kg. un
1 Tutam tarçın
10 Adet pötibör bisküvi
200 gr dövülmüş ceviz

Öncelikle un 1 çay bardağı süt yumurta 1 paket kabartma tozu ve 2 yemek kaşığı margarini karıştırıp hamur yapın hazırladığınız hamuru ikiye bölün mardane ile açın elmaları rendeleyip dövülmüş bisküvi bir tutam karanfil tarçın 1 çay bardağı tozşeker ve cevizle karıştırın açılan hamurların üzerine bu harcı yayın rulo biçiminde sarın 5 cm enine kesin ay şeklinde hafifçe içe doğru kıvrın 180 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin fırından alıp üzerine marmelat sürün ve servis yapın.