



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ÇÖREK (HAZIR YUFKADAN)

3 adet yufka
3 adet elma
100 gr ceviz
150 gr çekirdeksiz kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı toz şeker
100 gr pudra şekeri

1- Cevizler ayıklanıp iyice dövülür. Elmaların kabuğu soyulup rendelenir. Rendelenmiş elma, ceviz, üzüm, tarçın ve toz şeker karıştırılır.
2- Yufkalar dört parmak kalınlığında uzunlamasına parçalara kesilir. Bir parça yufkaya bir kaşık harç konup üçgen biçiminde katlanır. Uzun olan parçalardan iki çörek sarılır.
3- Tavaya sıvıyağ konup iyice kızdırılıp çörekler iki yüzü de pembeleşinceye kadar kızartılır. Delikli süzgeçle çıkartılıp servis tabağına alınır. Üzerlerine bol pudra şekeri serpilip ılık olarak servis yapılır.