



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI ÇÖREK

2,5 su bardağı un  
60g tereyağı  
2 adet yumurta  
1 kahve fincanı ılık süt  
1/2 yemek kaşığı Pakmaya Kuru Maya (10 g)  
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri  
2 adet elma  
1 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 çay bardağı ceviz içi

İç malzemesi için elmaları yıkayıp kabuklarını soyun, irice rendeleyin.

Kuru üzüm, tarçın ve ceviz içini ekleyip karıştırın. Tavada birkaç dakika kavurduktan sonra soğumaya bırakın. Pakmaya'yı ılık sütün içinde eritin ve 15 dakika bekletin. Pakmaya Pudra Şekeri, 1 bütün yumurta, 1 yumurta akı ve oda ısısında yumuşamış tereyağını ekleyerek karıştırın.

Ardından elenmiş unu azar azar ilave ederek pütürsüz ve yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp oda ısısında mayalanması için yarım saat bekletin.

Hamur yeterince mayalandıktan sonra, un serpilmiş tezgahın üzerinde hazır yufkadan biraz daha kalınca açın.

Elde etmiş olduğunuz yuvarlak hamuru sekiz eşit üçgen parçaya bölün. Parçaların geniş kısmına elmalı karışımdan paylaşın. Rulo şeklinde sarın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizdikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürün, haşhaş serpin. Önceden ısıtılmış 180°C'ye ayarlı fırında pişirin.

Önceden ısıtılmış 180°C'ye ayarlı fırında pişirin.

