



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI ÇÖREK

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

İçi için:

4 adet elma

3 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

Öncelikle elmaları rendeleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup elmaların rengi dönünce ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Bu hamuru unlanmış tezgahda açıp üçgenler halinde kesin. Elmalı harcı da üzerine yerleştirin. Hamuru rulo gibi katlayıp kapatın tepsiye döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca üzerine pudra şekeri serpip servis yapın. [/img]
