



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI DOLAMA

6 adet yufka  
800 gr elma  
90 gr margarin  
1 adet limon  
1/5 tatlı kaşığı tarçın  
100 gr toz şeker  
50 gr kuru üzüm  
50 gr badem  
100 gr galeta unu

1. Yufkaları açın üzerlerine bir miktar galeta unu serpiştirin.
2. Üzerine un serpiştirdiğiniz yufkaları 30x40 cm genişliğinde kesin.
3. Elmaları yıkayıp kuruladıktan sonra soyun ve çekirdeklerini ayıklayın.
4. Fındık büyüklüğünde doğradığınız elmaların üzerine bir limonu sıkın.
5. Elmalı ve limonlu karışıma 1/5 tatlı kaşığı tarçını, 50 gr. şekerini, 50 gr. kuru üzümü ve 50 gram bademi ilave edip bir güzel karıştırın.
6. Bir tavanın içinde erimeye bıraktığınız 80 gr. margarine 100 gr. sekeri ve 100 gr. galeta ununu ilave edin.
7. Topaklanmasını engelleyecek şekilde karıştırın ve kenara alın.
8. 30x40 cm. genişliğinde kestiğiniz ve bir kösele dinlenmeye bıraktığınız yufkaların üzerine elde ettiğiniz galeta unlu karışımı, yufkaların kenarında 2 cm. boşluk bırakacak şekilde dağıtın.
9. Yufka işlemini bitirdikten sonra elmalı karışımı bu yufkaların üzerine ilave edip yufkanızı role şeklinde kapatın.
10. Fırın tepsisini biraz yağladıktan sonra önceden ısıttığınız 200° C fırınına elmalı dolamaları 45 dk. boyunca pişmeye bırakın.
11. Arada bir fırın kapağını açıp yufkaların üzerini margarinle fırçalayın.
12. Pişen elmalı tatlıyı vanilyalı dondurma veya vanilyalı sosla servis yapabilirsiniz.