



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ELMALI DÜRÜM BÖREĞİ

9 adet baklava yufkası  
Yarım paket margarin  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 su bardağı ceviz  
3 adet elma  
1 ay bardağı şeker

Elmalar soyulur, rendelenir, şeker ve ceviz eklenir, karıştırılır. Margarin eritilir, tarçın eklenir, karıştırılır. İlk yufka eritilir, tarçınlı margarin sürölür. İkinci yufka üzerine konur. Yağlandıktan sonra üçüncü yufka bırakılır. Kenarına elmalı iç konur. Rulo yapılır. Bu şekilde üç adet dürüm yapılmış olur. Yağlı kağıt erilmiş fırın kabına dizilir. Üzerlerine kalan tarçınlı margarin sürölür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Sonra dört parmak enimde dilimlenerek servise sunulur.