



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI EKMEK

500 gr tahıllı ekmek unu  
2 çay kaşığı kuru maya  
1 tatlı kaşığı İçim Tereyağı  
1 adet elma  
2 tatlı kaşığı pekmez

Geniş bir kapta 250 ml su, tahıllı ekmek unu ve kuru mayayı karıştırın ve elinizle yoğurun. Homojen bir hamur haline geldiğinde üzerini örtün ve 2 saat kadar dinlenip mayalanmasını bekleyin. Elmayı soyun ve küp doğrayın. Bir tencerede üzerine çok az su ilave ederek 15 dakika pişirin. Pişerken suyu biterse ekstra su ekleyin. Elmalar pişince suyunu süzün ve kenara alın. 1 tatlı kaşığı İçim Tereyağı ve pekmezle elmaları yumuşak hareketlerle karıştırın. Mayalanan ekmek hamurunu 6 eşit parçaya ayırın. Her birini yuvarlayıp yassılaştırın. Ortalarına elmaları paylaşın ve üzerlerine bastırın.

Ekmekleri yağlı kağıt serdiğiniz bir fırın tepsisi üzerine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerine un serpin ve yeniden örterek 1 saat daha bekletin. Önceden ısıttığınız fırında 20 dakika kadar pişirin.

