



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ENCHILADA

<https://yemek.name>

1 ay kaşığı tarçın
4 adet yuvarlak tortilla ekmeği
½ su bardağı beyaz toz şeker
½ su bardağı kahverengi
Toz şeker
4 yemek kaşığı tereyağı
½ su bardağı su
İçi için:
2 adet elma
4 yemek kaşığı
Kahverengi toz şeker
½ adet limonun suyu
1 ay kaşığı tarçın

Rendelenmiş elmayı limon suyu, tarçın, kahverengi şekerle karıştırıp, ocakta 10 dakika kadar pişirin.

Hazırladığınız içi tortilla ekmeklerine sürün ve ekmekleri yan kenarlarını ie kıvrarak sarın.

Ekmekleri önceden tereyağı ile hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Bir kapta ½ su bardağı beyaz toz şekeri, ½ su bardağı kahverengi toz şekeri, tereyağını ve suyu karıştırarak ısıtın.

Karışımı fırın tepsisindeki ekmeklerin üzerine dökün.

Önceden ısıttığınız 175°C'lik fırında 20 dakika pişirin.

