



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI HAMURLAR

<https://cook.com.tr>

Un 4 Su Bardağı
Toz Şeker 0.75 Su Bardağı
Tarçın 1 Tatlı Kaşığı
Pudra Şekeri 1 Çorba Kaşığı
Yağlı İnek Sütü 8 Çorba Kaşığı
Yumurta 2 Adet
Margarin 75 Gram
Ekşi Elma yabani Elma 2 Adet
Yaş Maya (adet/küp) 1 Adet
Kuru Üzüm 100 Gram

Unun ortasını açıp tozşekeri ekleyin. Ilık Sütün yarısıyla 1 küp yaş mayayı (42 gr.) eritin ve una ekleyip karıştırın. 15 dakika bekletin. Oda sıcaklığında bekletilmiş margarinin kalan ılık sütü eritin. Başka bir kaptaki çırpılmış yumurtaları unlu karışıma katıp hamur haline getirin. Hamuru sıcak bir yere alıp, üstünü nemli bir bezle örtün. Hacmi 2 kat artacak şekilde mayalandırın. 2 adet ekşi Elmanın kabuklarını soyup rendeleyin. Rendelediğiniz elma ve 100 gram kuru üzümü hamura ekleyip, 15 dakika daha mayalandırın. 2 kaşık yardımıyla hamurdan parçalar koparıp kızgın yağda kızartın. Üzerine pudraşekeri ve tarçın serpererek servis yapın.

