



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI HAMUR

2 kg Elma  
Biraz Limon Suyu  
Biraz tarçın.karanfil  
1.5 su bardağı Şeker  
Yarım kilo un  
1 paket margarin  
1 su bardağı Şeker

Unu ve margarini derin bir kaptaki iyice karıştırarak, birbirine yedirin. 1 su bardağı tozşeker ve tarçını ekleyin, iyice yoğurun. Bu karışımı bir kenarda bekletin. Elmaları soyup, dilimleyin ve bir tencereye aktarın. Limon suyunu, bir miktar tarçın ve karanfili, tozşekeri ve elmaların kabuklarını ilave edin. Çok az su ekleyin. Elma dilimleri yumuşayana ve suyu çekene dek pişirin. Bu elmalı karışımı dikdörtgen şeklindeki büyük bir cam kalıba boşaltın. Kenarda dinlendirdiğiniz hamuru kalıbın büyüklüğünde açın. Ve elma dilimlerinin üzerine yayın, önceden ısıtılmış orta ısı fırında 1 saat pişirin. Dilimleyerek, servis yapın.