



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KALIP ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 su bardağı süt
1 adet yumurta beyazı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Un
İçi için:
2 adet elma
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Bir parça unla çabuk maya karıştırılır ve yoğurma kabına bırakılır.Üzerine ılık süt, pudra şekeri, yumurta beyazı ve eritilmiş tereyağı ilave edilir. Un ilave ederek bütünleşene kadar yoğrulur. Sonra hamurun üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir. Bu esnada elmalar soyulur, kuşbaşı şeklinde doğranır, bir tencereye konur, şeker ve tarçın ilave edilir, kısık ateşte elma taneleri yumuşayana kadar pişirilir. Dinlenen hamur merdaneyle kare şekilde, servis tabağı kadar açılır. Yüzeyine elmalı harç yayılır ve rulo yapılır. Rulo 8 parçaya kesilir. Bacalı kek kalıbı güzelce yağlanır, kesilen parçalar dikey olarak kek kalıbına bırakılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.