



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI NOKUL

4 su bardağı un
1 paket yaş maya
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı krema
1 çay bardağı sıvı yağ
100 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın
Harç için:
3 adet kırmızı elma
3 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
2-3 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı tarçın

Unu derin bir kaba alın. Üzerine maya, yumurta, toz şeker, krema, sıvı yağ ve tarçın ilave edin. İyice yoğurup, sıvı kıvamlı bir hamur elde edin. Mayalanması için 30 dakika dinlendirin. Harç için kabukları temizlenmiş elmaları küp doğrayıp, tencereye alın. Toz şeker ekleyip, elma yumuşayana dek karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp, tarçın ve ceviz ilave edin. Daha sonra soğumaya bırakın. Hamuru iki parçaya bölüp, merdane yardımıyla ayrı ayrı açın. Bir parçanın üzerine eritilmiş tereyağı sürüp, elmalı harcın yarısını üzerine yayın ve rulo şeklinde sarın. Dilediğiniz büyüklükte dilimleyip, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. İkinci hamur parçasını da aynı şekilde hazırlayın. Üzeri için toz şeker ve tarçını karıştırıp, hamurların üzerine serpiştirin. Tepside 1 saat dinlendirip, önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

