



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ÖRGÜ

MALZEMELER:

1 yumurta
75 gr. Margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardađı pudra řekeri
1 ay bardađı yođurt
1 paket hamur kabartma tozu
Un

İ malzeme:

2 adet rendelenmiř elma
1'er fincan ceviz, fındık, kuru üzüm
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı toz tarçın

HAZIRLANIŐI:

Oda sıcaklığındaki margarini, sıvı yağı, yumurta akını, pudra şekerini ve yoğurdu karıştırın. Hamur kabartma tozu ve un ilave ederek kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamurdan mandalina büyüľüünde parçalar koparıp oval şekilde açın. Hamurun her iki kenarına, kopmayacak şekilde bıçakla çizikler atın. Ortasına bir kaptaki karıştırdığınız iç malzemesinden koyun. Kesikleri örgü şeklinde kapatın ve üzerine yumurta sarısı sürün. 180 derecede pişirin. Fırından çıkar çıkmaz örgülerin üzerine parlak görünmesi için bal sürün.