



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PİROG

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Toz maya 1,5 yemek kaşığı
Ilık süt 1 su bardağı
Şeker 1 su bardağı
Yumurta 2 orta boy
Ilık su ½ su bardağı
Tereyağı 50 g
Un 750 g
Elma 1 kg
Tuz ½ tatlı kaşığı
Tarçın 1 tatlı kaşığı

Maya, 1 yemek kaşığı şeker ve ılık su karıştırılır. Ilık bir yerde kabarması için bekletilir. Bir kaptan elenmiş un, tuz, süt, yumurta, tereyağı ve mayalı karışım yoğrulur. Hamurun iki katı büyüklüğünde bir mutfak bezinin ortasına hamur koyulur ve sıkmadan, kabardığı zaman taşmayacak şekilde bohça şeklinde lastikle bağlanır. Derin bir kaba soğuk su koyulur ve içine bu bohça yerleştirilir. Elmalar soyulur, çekirdekleri çıkarılıp dilimlenir. Şeker ve tarçınla harmanlanır. Hamur suyun üzerine çıktığı vakit bir on dakika daha bekleyip unla biraz yoğrulur. İkiye bölünür, ilki kare şeklinde açılır. Alt köşeleri sepet şekli vermek için yuvarlak olarak kesilir. İkinci hamurdan küçük bir top koparılır ve uzunca bir şerit yapılır. Üçe bölünür ve örülür. Sepetin çevresi örgüyle kapatılır. Yine hamurdan bir parça alınır ve şerit yapılır. İkiye bölünür ve birbirine dolanır, sepetin kolu yapılır. En son hamur parçalarıyla da elma ve yaprak şeklinde süsler yapılır. Hepsini ılık bir yerde üzeri mutfak beziyle örtülü şekilde yarım saat kadar daha bekletilir. Sepetin üzerine elmalar dizilir. Elmaların üzerine de elma ve yaprak süsleri yerleştirilir. Hafif çırpılmış yumurta sürülür. 180°C'lik fırında 20-25 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir.

