



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PİROG

- 1,5 Çay Bardağı Ilık Süt
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 Çay Kaşığı toz şeker
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz
- 50 gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı toz şeker
- 1 Çay Bardağı ılık su
- 1 Çay Kaşığı toz maya
- 2 Adet yumurta
- 4 Adet dilimlenip limon suyuna yatırılmış yeşil elma
- 4 Su Bardağı un

Tüm hamur malzemesini yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin.hamur suluysa un, kuruysa süt ekleyerek yarım saat kadar yoğurun.hamurun iki katı büyüklüğünde bir mutfak bezinin ortasına hamuru koyun ve bohça şeklinde kapatarak hamuru sıkmadan bezin uçlarını bağlayın.derin bir kabı soğuk suyla doldurun ve içine bohçayı koyun. Bohça hemen dibe çökecektir.bu arada elma dilimlerini şeker ve tarçınla harmanlayın. Hamur yaklaşık 20 dk sonra suyun üzerine çıktığı sudan çıkarıp bohçadan alın.tekrar rezgaha alıp hamuru unla biraz daha yoğurun ve ikiye bölün. Elmaları kare bir fırın kabına koyup hamurun yarısını kare şeklinde açıp üzerine düzgünce yayın. İkinci hamuru üç eşit parçaya ayırın herbirini uzun ince bir şerit yapın. Bu şeritlerdede uzun uzun bir örgü yapın. Kare hamuru bu örgü ile çerçeveleyin. Eğer hamurunuz artarsa tatlının üzerine koymak için kalp,çiçek gibi şekiller hazırlayıp üzerine koyun.hamurun üzerine yumurta sarısı sürüp üzerini kapatın ve ılık bir yerde bir saat mayalandırın. 180 derecelik fırında yarım saat üzeri kızarana kadar pişirin.