ELMALI SARMA

Milföy Hamuru (1 paket)
Elma (3 adet)
Şeker (yarım bardak)
Tarçın (1 tatlı kaşığı)
Tereyağı (1 çorba kaşığı)
Kuru üzüm (yarım bardak)
Üzeri için:
Yumurta (1 adet)

3 adet elmayı dilimleyin. 1 çorba kaşığı tereyağını tavada eritip dilimlenmiş elmaları içine atın. 1-2 dakika kızardıktan sonra yarım bardak kuru üzümü, yarım bardak şekeri ekleyin. Yüksek ateşte yaklaşık 8 dakika soteleyin.
5 dilim milföy hamurunu üst üste koyarak merdane yardımıyla tek parça haline getirin. Hamur 30 cm ye 40 cm boyutlarına gelince açma işlemini sonlandırın.
Tavada sotelediğiniz elmaları soğuması için tava ile beraber soğuk suya yatırın ve soğuyuncaya kadar bekletin.
1 adet yumurtayı hamurun üst kısmına fırça yardımıyla sürün.
Tavada soğuttuğunuz elmanın üzerine 1 tatlı kaşığı tarçını ilave edin.
Elmaları önceden açtığınız milföy hamurunun üzerine dökün. Kenarlarda 5 er cm boşluk bırakarak içe doğru katlayın, içe doğru katladığınız hamuru rulo haline getirin. Rulo halindeki hamuru yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine alın ve fırça yardımıyla üzerine kalan yumurtayı sürün.
Hamurunuzu önceden 170 derece ısıtılmış fırına verin. 15 dakika pişirdikten sonra fırından çıkartın. Soğumasını bekleyin, üzerine pudra şekeri serpin ve dilimleyip servis edin.

Not: Sarma esnasında hamurun elmalı harcın çevresinde iki tur atmış olduğundan emin olun aksi taktirde zayıf olan noktadan patlayabilir. Bu tatlıyı kuru üzüm yerine diğer kuru meyvelerle de servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:65679 • adı:Elmalı Sarma • gönderen:tombalak • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:02