



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI SARMA

- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Yemek Kaşığı yaş maya
- 1 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Kase elma marmelatı
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Unun ortasına çukur açıp mayayı koyun,yarım çay bardağı ılık suyla ezin. Eritilmiş margarin,bir yemek kaşığı pudra şekeri,yumurta ve bir çay kaşığı vanilya koyup iyice yoğurun. Hamur hazır olunca ince bir bezle örtüp mayalanmaya bırakın. Daha sonra hamuru iki eşit topa ayırın birini merdaneyle daire şeklinde açıp inceltin ve tam ortasından ikiye ayırın. Sonra parçaları tekrar açıp tekrar ikiye ayırın,üçgenler kesin.elma marmelatını kalın kenara koyup sarın. Yağlanmış tepsiye dizin. Pişince üzeri sıcakken pudra şekeri atın.