



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI ŞEKERPALE

3 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay bardağı irmik
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı yoğurt
150 gram margarin
Dolgu için:
3 adet elma
1 tutam tarçın
2 çorba kaşığı toz fındık
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limon

Dolgu için, elmaları soyup rendeliyoruz. Tavaya elmaları koyuyoruz ve pişirmeye başlıyoruz. Altını kapatmadan evvel tarçını ve fındığı ilave ediyoruz. Karıştırıyoruz ve altını kapatıp, soğumaya bırakıyoruz. Hamuru için, unu karıştırma kabına koyuyoruz. İrmigi, vanilyayı, kabartma tozunu ilave ediyoruz. Ortasını açıyoruz. Yumurtalarını kırıyoruz. Yoğurdunu döküyoruz ve oda sıcaklığında yumuşamış margarini ilave ediyoruz. Ortadan başlayarak karıştırmaya başlıyoruz. Yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıyoruz ve yuvarlıyoruz. Yuvarladığımız hamurun üstüne hafif bastırıyoruz, parmağımızla ortayı hafif çukurlaştırıyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Hamurların üstüne yumurta sarısı sürüyoruz. Çukurların içine elmalı harcı paylaşıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Şerbet malzemelerini tencerede kaynatıyoruz. Şerbetin ilk sıcaklığı çıkınca, fırından çıkardığımız tatlıya döküyoruz. Şerbetini çekince servis ediyoruz.

