



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ŞEKERPALE

1 çay bardağı toz şeker
2 adet yumurta
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı fındık
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım su bardağı yoğurt
1 çay bardağı ceviz
Aldığı kadar un
4 adet elma
Şerbeti için:
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Çeyrek limonun suyu

Elmanın kabuklarını soyun ve rendeleyin. Rendelenen elmaları, toz şeker ve tarçını orta boy bir tavaya koyun, elmalar suyu tamamen çekene kadar karıştırarak pişirin. Elmalar suyunu çekince ocaktan alın ve çekilmiş cevizi ilave edip karıştırın.

Tereyağını eritip soğuttuktan sonra yumurtaları içine kırın, ardından kabartma tozu, şeker ve yoğurdu ekleyin, iyice karıştırın. Unu azar azar ilave edin ve elinize yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan çok büyük olmayan parçalar koparın, yarım santimetre kalınlığında açın ve su bardağının ağzıyla parçalar kesin. Kestiğiniz parçanın ortasına hazırladığınız karışımı 1 tatlı kaşığı ilave edip kenarlarını büzerek kapatıp elinizde ezmeden yuvarlayın. Yağlı kağıdın üstüne sırayla dizin, ortalarına fındık batırın.

200 derecede ısıtılmış fırında alt üstü kızarana kadar pişirin. Şerbeti için tüm malzemeyi geniş bir tencerede karıştırarak pişirip iyice soğutun. Şekerparelerin üstüne yavaşça şerbeti dökün, servis etmek için çekene kadar bekleyin.

