



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ŞERBETSİZ BAKLAVA

4 kişilik
1 adet yufka
Yarım paket eritilmiş margarin
2 adet elma
7-8 çorba kaşığı tozşeker
Yarım limonun suyu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 avuç dolusu kuruüzüm

Yufkayı 10 cm'lik kareler halinde kesin. Aralarına eritilmiş margarin sürerek, farklı açılarda olacak şekilde üst üste dizin. Kızarana dek fırında pişirin. Elmaları kabuklarıyla birlikte ince dilimler halinde doğrayın. Başka bir fırın tepsisine dizin. Üzerine 7-8 çorba kaşığı tozşekeri, 1 tatlı kaşığı tarçını ve 1 avuç dolusu kuruüzümü serpin. Yarım limonun suyunu dökün. Orta ısı fırında 10 dakika pişirin. Elmalı harcı 2 adet yufkanın arasına koyun. Krema veya vanilyalı dondurmaya birlikte servis yapın.

[ML® Elmalı Hamur Tatlısı için tıklayın](#)