



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI SÜRPRİZ ÇÖREK

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

8 milföy hamuru

İçi için:

4 elma

2 yemek kaşığı tereyağı

3 yemek kaşığı toz şeker

150 gr çekilmiş ceviz içi

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çay bardağı esmer şeker

Üzeri için:

Yarım su bardağı pudra şeker

1 çay kaşığı tarçın

Elmaların kabuklarını soyup ikiye bölün. Çekirdekli kısmını çıkarın. Tereyağı ile şekeri tavada ısıtın ve karamelize edin. Üzerine elmaları ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Milföy hamurlarını tezgaha alın. Üzerlerine un serperek biraz açın. Ortalarına elmaları yerleştirin. Bir kasede ceviz içi, tarçın ve esmer şekeri karıştırın. Elmaların oyuk kısımlarına hazırladığınız şekerli ceviz karışımından paylaşın. Hamurları köşelerinden tutarak bohça gibi kapatın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şeker ve tarçın serpip servis yapın.

