



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TARÇINLI KIZARMIŞ DÜRÜM

Elmalı iç dolgusu için:

4 büyük elma

1,5 kase su

1/4 kase mısır unu

3/4 su bardağı şeker

1/2 yemek kaşığı tarçın

1/4 yemek kaşığı tuz

1 yemek kaşığı limon suyu

Dürüm için:

8-10 adet küçük lavaş

1/2 kase şeker

1 yemek kaşığı tarçın

Kızartma yağı

Su, mısır unu, şeker, tuz ve limon suyunu orta boy bir tavada kayanayana kadar karıştırın ve karışım kalınlaşana kadar pişirin.

Sos kalınlaştığında içerisine küp küp dilimlenmiş elmaları atın. Elmalar yumuşayınca kadar pişirmeye ve karıştırmaya devam edin. 10 dakika kadar pişirdikten sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın.

Bir kasede tarçın ve şekerini karıştırıp bir kenara koyun.

Soğuyan elmalı dolguyu bir kaşık yardımıyla tortillanın alt kısmına doğru, tıpkı sigara böreği doldurur gibi, 1/3'ünü dolduracak şekilde koyun. Önce dürümünüzün uçlara gelecek kenarlarını katlayın ve bir dürüm gibi genişçe sarın.

Bu sırada küçük bir tavaya yağ koyup kızdırın. Yağ kızdığında elmalı dürümlerinizi altın bir renge bürünene dek güzelce kızartın. Tavadan aldığınız elmalı dürümleri hemen şekerli ve tarçınlı karışıma bulayın.

Elmalı tarçınlı dürümlerinizi bir top dondurma ve karamel sosuyla servis edebilirsiniz.

