



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TATLI

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 yumurta

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tutam tuz

1 çay kaşığı şeker

Yarım çay bardağı su

İçi için:

3 adet sert yeşil elma

1 çay bardağı galeta unu

3 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı ceviz içi

2 çay bardağı şeker

2 çay bardağı kuru üzüm

1 tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için:

Pudra şekeri

Aslında un, yumurta, su, az tuz ve şekerle yapılan ince bir hamurdur ama işin kolayına kaçmak isteyenler baklava hamuru ya da milföy hamuruyla yapabilir. İç harcı için elmaların kabuklarını soymadan küp doğrayın. Üzerine galeta unu koyup tereyağı şeker üzümle tavada pişirin. Hamuru açıp elmalı harcı ucuna koyup sarın, fırında pişmeye bırakın. Çıkınca üzerine bol pudra şekeri serpin. Dilimleyip ikram edin.

