



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TATLI

1 kg un
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı eritilmiş margarin
1 su bardağı iri çekilmiş fındık
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Arasına:
6 adet elma
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Şurubu için:
3 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Hamur yoğurma kabında, unu, yoğurdu, pudra şekerini, sıvı yağ, eritilmiş margarin, çekilmiş fındık, yumurta ve kabartma tozunu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. İlk parçayı, hafifçe yağlanmış tepsiye elinizle yayın. İç malzemesi için, kabuğu soyulup rendelenmiş elma, tarçın ve dövülmüş cevizi karıştırın. Hamurun üzerine yayın. Düz bir zemine, tepsinin büyüklüğünde streç film serin. İkinci hamur parçasını streç film üzerinde elinizle tepsi büyüklüğünde açın. Sonra kenarlarından kaldırarak, hamuru tepsiye yerleştirin. Dilimler halinde kesin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hamurun altı ve üstü kızarana dek pişirin. Tepsiyi fırından alıp, soğutun. Şurubu için, toz şeker, su ve limon suyunu kaynatın. Kıvam alınca, soğutulmuş tatlının üzerine gezdirin.

