



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TATLI

Elif Korkmazel

2 yufka
2 elma
3 çorba kaşığı bal
1 çorba kaşığı tarçın
Sıvı yağ
Pudra şekeri

Yufkaları üçgen biçiminde kesin. İç kısımlarına fırça ile yağ sürün. Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin, bal ve tarçınla karıştırın. Yağladığınız yufkalara eşit miktarda elmalı karışımdan koyup sigara böreği gibi sarın. 200 derece fırında 25 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.