



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ELMALI TOPLAR

2,5 su bardağı unu eleyip maya ile karıştırın. Yarım çay bardağı toz şeker, 1 yumurta, 50 gr. margarin ve bir çay bardağı ılık süt ekleyip yoğurun üzerini kapatıp ılık ortamda 45 dakika bekletin. 2 adet elmayı rendeleyip yarım çay bardağı şeker ile 7-8 dakika pişirin. Ocaktan alıp yarım çay bardağı dövülmüş ceviz ile 1 çay kaşığı tarçın ekleyin.

Hamuru 8 eşit parçaya bölün. Elinizle açıp elmalı karışımdan koyun ve kapatın. Yağlanmış tepsiye sıralayıp 30 dakika bekletin. 180 dereceye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Soğutup üzerlerine yarım çay bardağı pudra şekeri serpin.

[ML® Halkalı Elma için tıklayın](#)