



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ELMALI TOP

1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 tutam tuz
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar un
Üzeri için:
Yarım paket margarin
İçi için:
2 adet elma
1 çay bardağı şeker
1 çay kaşığı tarçın
Şerbeti için:
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Su, süt, yumurta ve yağ karıştırılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve un eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır, yarım saat dinlendirilir. Bu arada şerbet malzemesi kaynatılır ve soğumaya bırakılır. İç için elma iri rendelenir, bir tavaya aktarılır. Üzerine şeker ve tarçın eklenir. Orta ateşte bir taşım pişirilir. Dinlenen hamur 30 eşit parçaya ayrılır. Unlu zeminde çay bardağı ağzı kadar açılır. Ortasına yeteri kadar iç konur. Kenarlardan ortaya doğru toplanır ve yuvarlanır. Toplar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine eritilmiş margarin dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Sıcakken soğuk şerbet gezdirilir.