



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TOPLAR

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket kabartma tozu (hamuru için)
- 2 Adet Yumurta (Hamuru için)
- 2 Paket vanilya (hamuru için)
- 3 Bardak SU (ŞERBETİ İÇİN)
- 3 Bardak TOZ ŞEKER (ŞERBETİ İÇİN)
- 5 Adet elma
- 1 Su Bardağı toz şeker(hamuru için)
- 1 Su Bardağı ceviz içi (içi için)
- 4 Bardak un
- 1 Çay Bardağı toz şeker (içi için)
- 2 Tatlı Kaşığı tarçın
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt (hamuru için)

Elmaları soyup, rendeleyip şekerle güzelce haşlıyoruz. İyice suyunu çekince ceviz ve tarçını ilave ediyoruz. Sonra Serbeti için şekerle suyu kaynatıp birkaç damla limon sıkıp soğumasını beklerken hamurunu hazırlıyoruz. Eritilmiş sanayağ, yumurta, yoğurt ve sekeri mikserle karıştırıyoruz. Vanilya, kabartma tozu ve un da yavaş yavaş ekleyerek yumuşak Kulak mememsi Kıvamında ,ele yapışmayan bir hamur elde ediyoruz. Hamuru biraz dinlendiriyoruz. Daha sonra ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp merdane ile acıp ortasına elmali harc koyup kapatıyoruz ve ters çeviriyoruz Önceden ısıtılmış 180-200 c lik fırında altı kızarana kadar pisiriyoruz üzeri kızarmadan çıkarıyoruz ve bekletilmeden sıcakken soğuk serbetin icine bulayıp hemen alıyor ve hindistan cevizine batırıyoruz. Üzeri bolca hindistancevizi olunca bir servis tabağına alıp üzeri streçle kaplanıp buzdolabında saklanır, soğuk servis yapılır.