



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TOPPARE

4 adet elma
yarım su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı fındık içi
1 paket margarin
2 adet yumurta
1 çay bardağı tozşeker
yarım su yoğurt
1 paket kabartma tozu
aldığı kadar un
Şerbeti için:
2 su bardağı su
1,5 su bardağı tozşeker
1/4 limon dilimi
Üzerine:
Hindistancevizi

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyelim. Yarım su bardağı tozşeker ve tarçın ekleyerek, elmalar suyunu bırakıp çekene dek pişirelim. Ateşten alıp, üzerine fındık içini ekleyelim ve soğutalım. Ülker Bizim Margarin'i eritip soğuttuktan sonra içine, yumurtaları kuralım. 1 çay bardağı tozşekeri, Ülker İçim Yoğurt'u ve kabartma tozunu ekleyip karıştıralım. Üzerine azar azar un ilave edip, poğaçaya hamuru kıvamında bir hamur elde edelim. Hamurdan yumruk iriliğinde parçalar koparıp beze yapalım. Bezeleri yarım cm. kalınlığında açalım. Su bardağı yardımı ile bezelerden yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Kenarlardan çıkan hamur parçalarını yeniden yoğurup kullanalım. Yuvarlak parçaların ortalarına hazırladığımız elmalı malzemeden birer kaşık pay ederek kullanalım. Hamurun kenarlarını büzdürerek kapatalım. Ters çevirip, hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Isıtılmış 200 dereceli fırında altı üstü kızarana dek pişirelim. Bu arada şerbeti için bütün malzemeyi kaynatalım. Kaynamaya başlayan şerbeti 2 dakika sonra ateşten alalım ve iyice soğutalım. Fırından çıkardığımız tatlı hamurlarını soğuk şerbete batırıp, ters yüz ederek 5 dakika bekletelim. Kepçe yardımıyla tatlı hamurunu şerbetten alalım. Ardından hindistancevizi içinde yuvarlayalım. Servis tabağına dizip, servis yapalım.

[ML® Elmalı Hamur Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Elmalı Eyyam Tatlısı için tıklayın](#)