



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI URLA TATLISI (İZMİR)

### Sahrap Soysal

1 su bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı sirke  
1 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
4 su bardağı un  
İç harcı için:  
5-6 adet elmanın rendesi  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Şurubu için:  
3 su bardağı su  
3 su bardağı toz şeker

Öncelikle, derin bir kaba, sıvıyağı, sirkeyi ve ılık suyu aktarın. Üzerine toz şekeri, tuzu ve kabartma tozunu ilave edip, unu yavaş yavaş ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Mutfak tezgahı üzerine aldığınız hamuru 4-5 dakika kadar yoğurup, yarım saat dinlenmeye bırakın.

Öte yandan, iç harcı için, elmaları çukur bir tabağa rendeleyip, suyunu sıkın. Çünkü elma suyu hamurumuzu sulandırır ve karartır.

İçine toz şekeri, tarçını ve iri çekilmiş cevizleri ekleyerek karıştırın.

Şimdi de dinlenen hamurdan greyfurt büyüklüğünde parçalar, koparıp bir bezeyi dosya kağıdı büyüklüğünde açın.

Hamurun uzun kenarlarına, elmalı harçtan 5-6 yemek kaşığı kadar koyup rulo şeklinde sarın.

175 dereceye ayarlı fırında 45 dakika, üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin.

Bu arada şurup için su ve toz şekeri geniş bir kaptaki karıştırın. Soğuk olarak kullanacağınız şurubun şekerinin iyice erimesine dikkat edin.

Fırından aldığınız sıcak hamurları hemen soğuk şurubun içine koyup fırında 15 dakika daha bekletip alın.

Soğuyunca dilimleyerek servise sunun.