



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI YUFKA

Hamuru için:

250 gram margarin

Yarım su bardağı ılık su

Tuz

Yarım kg un

Harç için:

6 adet yeşil elma

Yarım limonun suyu

1 su bardağı tozşeker

100 gram sarı kuru üzüm

100 gram iri çekilmiş ceviz

1 tatlı kaşığı tarçın

2 dilim kızarmış ekme

Üzerine:

Pudra şekeri

Margarini eritip ılıttıktan sonra, üzerine su ve tuz ilave edip karıştırın. Azar azar un ekleyip yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örterek en az 30 dakika dinlendirin. Harç için elmalar? yıkayıp kabuklarını soyun ve rendenin kalın taraf? ile rendeleyin. Üzerine limon suyu, tozşeker, kuru üzüm, ceviz ve tarçın ilave edin. Toz haline getirilmiş ekmeği ekleyip karıştırın. ve kenara alın. Büyük boy, ısıya dayanıklı dikdörtgen bir fırın kabını yağlayın. Hamuru ikiye bölüp, her iki parçasını da merdane yardımıyla kabınızın büyüklüğünde açın. Bir parçasını içine yerleştirin. Üzerine elmalı harcı yayın. İkinci hamur parçasını koyun. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Sıcakken pudraşekeri serpin. Dilediğiniz şekilde dilimleyerek servis yapın.

