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 ekmek
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.

© lezzetler.com tarif no:154777 • adı:Elmalı Yufka • gönderen:kakule • indirme tarihi:11.05.2024 - 22:03