



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI ZARF

Fevziye Sürmeli

125 gr margarin
Yarım su bardağı sıvıyağ sıvı yağ
1 yumurta
4 yemek kaşığı şeker
1 çay bardağı nişasta
1 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiğince un
İçi için:
4 adet golden elma
3 yemek kaşığı şeker
Tarçın

Önce elmaları küp doğrayın. Hemen bir tavada hiç su koymadan şekerle pişirin. Tarçını ekleyip karıştırın. Ocaktan alın. Hamuru kulak memesi yumaşıklığında yoğurun. Ceviz büyüklüğünde hamuru elinize alın. Yuvarlak açtığınız hamurun içerisine elmalı harçtan koyun. Minik bir bohça oluşturun. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. 170 derece fırında pişirin.

