



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMAYA KAR YAĞDI

250 gr margarin
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı mısır unu
Aldığı kadar un
4 adet elma
1 kase ceviz
2 yemek kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı toz şeker

Hamur malzemelerini kulak memesi kıvamında gelene kadar yoğurun, 10 dakika dinlendirin. Elmaları rendeleyip suyunu elinizle biraz sıkın, cevizi çok hafif dövün, geri kalan iç malzemeye birlikte karıştırın. Bekleyen hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler yapıp açın, üçgen ya da istediğiniz başka şekillerde kesin, arasına iç harcı koyun. Hafif ısıtılmış fırında beyaza yakın bir kızarıklıkta pişirin. Üzerine sıcakken pudra şekeri serpin