



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ VE ELMALI GALETTE

75 gr tereyağı, küp küp doğranmış ve buzlukta 10 dakika bekletilmiş

1 Türk kahvesi fincanı soğuk su

4 Türk kahvesi fincanı un

Bir tutam tuz

2 çay kaşığı elma sirkesi

1 yemek kaşığı Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası

4-5 adet anjelik erik

1 adet büyük boy yeşil elma

4 yemek kaşığı toz şeker

Sosu için:

1 paket Pakmaya Meyveli Sos

1 su bardağı su

Hamur için çikolata dışındaki tüm malzemeyi mutfak robotuna aktarın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru iki yağlı kağıt arasına alın ve merdane yardımı ile yemek tabağından biraz daha büyük bir yuvarlak hamur elde edin.

Hamuru bu şekilde buzluğa aktarın ki diğer malzemeleri hazırlayana dek soğusun.

Erikleri ve elmayı kabuğuyla birlikte ince ince dilimleyin.

Hamuru buzluktan çıkartın.

Hamurun üzerine 2 yemek kaşığı kadar toz şeker serpin, meyveleri de dekoratif bir şekilde yerleştirin.

Hamurun kenarından 1 cm içe doğru kıvrın. İsteğe göre hamurun kenarlarını Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası batırın.

Meyvelerin üzerine de kalan 2 yemek kaşığı şekeri serpin. 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. İsteğe göre Pakmaya Meyveli Sos'u paketin üzerindeki tarife göre 1 bardak suyla sos hazırlayabilir, servis sırasında dilimlerin üzerine dökebilirsiniz.

