



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA EKŞİ ELMA TATLISI

5-6 adet mayhoş elma  
1 kaşık toz şeker  
250 gr. un  
2 yumurta  
2 kaşık pudra şekeri  
1 küçük paket margarin

- 1 Elmaların sap ve dip kısımlarını birer parça kesiniz.
- 2 Oyacakla çekirdek evlerini oyarak çıkarınız (dibini delmeyecek şekilde).
- 3 Oyulan yerlere toz şeker doldurup fırın tepsisine aralıklı diziniz.
- 4 250 gr. unu hamur tahtasına koyup içerisine 1 küçük sana yağı koyunuz.
- 5 Unla yağ iyice kıyılınca ortasını açıp 2 yumurta sarısı, 2 kaşık pudra şekerini koyup bir hamur yapınız.
- 6 Hamuru 10 parçaya ayırıp 5-10 dakika dinlendiriniz.
- 7 Her parçayı merdane ile 3 mm. incelikte açınız.
- 8 Bu hamurla elmaların oyuk kısımlarından itibaren yarısına kadar kaplayınız.
- 9 Hamurun üzerine fırça ile yumurta sarısı sürünüz.
- 10 Artan hamurları 3 mm. incelikte açıp nemse kalıbıyla yarım ay şeklinde parçalara kesiniz.
- 11 Yarım ayları tekrar nemse kalıbıyla kesip yaprak şekline getiriniz.
- 12 Yaprakların üzerine bıçak veya çatalla çizerek damarlar yapınız.
- 13 Her elmadaki hamurun üzerine 3 er adet yapıştırınız.
- 14 Portakal şekerlemesinden veya reçelinden hiçbiri yoksa portakal kabuğundan sap olarak parçalar kesip yapraklara birer sap yapınız.
- 15 Yaprakların da üzerine yumurta sarısı sürüp fırında hamurlar kızarıncaya kadar bırakınız.
- 16 Kalan şekerden koyu bir şerbet hazırlayınız.
- 17 Fırından çıkan elmalann üzerine şerbeti yavaş yavaş dökünüz.
- 18 Soğuyunca servis tabağına alıp servis yapınız.