



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA EKŞİ ELMA

10 adet ekşi elma
250 gr. un
125 gr. tereyağı
200 gr. un şeker
3 adet yumurta
Vanilya
Bir fiske karbonat

Un hamur tahtasına elenir. Ortası açılır. Etrafına 125 gr. şeker serpilir. Ortasına 125 gr. tereyağı, bir bütün yumurta, bir yumurta sarısı, karbonat, vanilya, biraz tuz konarak hamur yapılır. 20 dakika dinlendirilir. 3 mm. inceliğinde açılır. Yuvarlak kalıplarla kesilir. Soyulmuş elmalar üzerine kapatılarak yumurta sarısı sürülür. Fırında çıkarınca üzerine şurup dökülür veya pudra şekeri serpilir.