



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ELMALI TOMBUL

225 gr içyağlı hamur
4 elma
4 tepeli kaşık kuru üzüm karışımı ya da şeker
1 yumurta akı, çırpılmış,
4 yemek kaşığı pudra şekeri.

İçyağlı hamuru ince olarak kare biçiminde açın ve dört eşit parçaya bölün. Elmaları soyup, ortalarını temizledikten sonra, her hamurun ortasına bir tane yerleştirin. Elmaların ortasındaki boşluğa, hangisini kullanıyorsanız, ya şeker ya da karışık üzüm kurularını doldurun. Her hamur karenin kenarlarını su ile ıslatıp, uçlarını elmaların üstünde birleştirin ve kenarları birbirlerine yapıştırın. Hamurdan kesilen yaprak biçimleri ile üzerlerini süsleyin. Yağlanmış bir tepsiye dizin ve üstlerine yumurta akı sürüp, şeker serpiştirdikten sonra sıcak fırında 30 dakika pişirin. Tereyağı ile birlikte henüz sıcakken servisini yapın.