



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ ELMALI ÇÖREĞİ

200 gr un
1/2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı kabartma tozu
50 gr margarin
50 gr pudra şekeri
1 elma, orta büyüklükte, kabuğu soyulup ortası temizlenmiş ve kıyılmış
4 yemek kaşığı süt
Üstü için:
Biraz süt
1 yemek kaşığı şeker

Un, tuz ve kabartma tozunu eleyin. Margarin un ile ovuşturun. Şekeri, kıyılmış elmayı ve yapışık olmayan yumuşak bir hamur yapmaya yeterli nicelikte sütü de katın. Unlanmış bir yüzeyde yoğurun. 20 cm. çapında bir daire biçimi verip, yağlanmış ve unlanmış tepsiye koyarak üstüne 8 parçaya bölen çizgiler çizin. Üzerine fırça ile süt sürdükten sonra, şeker serpin. Orta ısıdaki fırında iyice kabarana ve kızarana dek, 20-25 dakika, pişirin. Fırından çıkardıktan sonra 10 dakika bekletip, tam soğumadan tereyağı ile servis yapın.