



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU ELMA TATLISI

4 adet mayhoş elma
1 çay bardağı şeker
Hamuru için:
2 adet yumurta (birinin sarısı üzeri için)
2 çorba kaşığı pudra şekeri
10 çorba kaşığı kadar un
120 gram tereyağı
Üzeri için:
3 çorba kaşığı portakal reçeli
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Öncelikle elmaların çekirdeklerini çıkartıp ortasını boşaltın. İçine şeker serpip bekletin. Hamuru yapıp birkaç yaprak yapmak için ayırın ve kalan hamuru elmalarıyla kaplayın. Yaprak yapıp elmaların üzerine koyun, yumurta sarısı sürüp 200 derecede pişirin. Çıkınca reçel sürüp pudra şekeri serpin.