



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURA SARILMIŞ ELMA

4 kişilik

MALZEME:

Hamur:

300 g un,

150 g tereyağı,

1 tutam tuz,

2 yemek kaşığı esmer şeker,

2 küçük yumurta sarısı

iç:

4 ekşi elma,

100 g esmer şeker,

tepsi için tereyağı,

serpiştirmek için pudra şekeri

1. Unu, tereyağı, tuzu ve şekeri geniş bir kaptaki karıştırıp ufalayın. Yumurta sarılarını ve 4 yemek kaşığı su ile hamur yoğurun. Hamuru 1 saat buzdolabında bekletin.
2. Elmaları yıkayarak kurulaşın, çekirdek evlerini çıkartın ve soyun.
3. Fırını 200 derecede ısıtın. Hamuru unlu zemin üstünde 5 mm kalınlığında açın. Tekerlek ile 4 kare kesin.
4. Elmaları hamur parçalarının ortasına dizin, içlerine esmer şeker doldurun. Hamuru elmaların etrafına sarın. Elmaları yağlanmış tepsiye koyun ve 45 dakika pişirin. Üstleri fazla kızarırsa folyo örtün.
5. Elmaları fırından çıkarın ve ızgaranın üstünde soğumaya bırakın. Pudra şekeri serpiştirin ya da krem şanti ile servis yapın.