



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAMURA SARILI ELMALAR

8 adet yeşil elma  
2 çorba kaşığı tarçın  
İç malzeme için:  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
1 kahve fincanı pudra şekeri  
1 çorba kaşığı silme tereyağı  
1 adet yumurtanın akı  
Yarım kahve fincanı kuş üzümü  
Hamur için:  
125 gram oda sıcaklığında tereyağı  
1 çay bardağı krema  
1 kahve fincanı pudra şekeri  
Yarım paket kabartma tozu  
Bir tutam tuz  
Aldığı kadar un  
Üzerine:  
Pudra şekeri

Elmaların kabuklarını soyun ve çekirdek yataklarını elmanın şeklini bozmadan elma oyacağı ile çıkarın. Elmaları hafif tarçına bulayın. İç malzeme için ceviz, pudra şekeri, eritilip, soğutulmuş tereyağı, yumurta akı ve kuş üzümünü bir kaptaki karıştırın. Elmaların çekirdek kısmına bu karışımı paylaşın. Hamur için tereyağı, krema, pudra şekeri, kabartma tozu ve tuzu yoğurma kabına alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edip, yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru yarım cm kalınlığında merdane ile açın ve bir parmak uzunluğunda şeritler halinde kesin. Arzu ettiğiniz şekilde elmaların üzerini bu şeritlerle kaplayın ve fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Ilıdıktan sonra üzerlerine pudra şekeri serperek, servis yapın.

