



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU ELMA

500 gr ekşi elma
50 gr margarin
3 adet yumurta
300 gr un
250 ml süt
1 çimdik tuz
100 gr Glasaj şekeri
2 yemek kaşığı şeker krema
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
1 fincan elma suyu

Un, tuz ve yumurta ile sütü iyice karıştırın ve yumuşak bir kıvamda hamur elde edin, bir tencerede suyu kaynatıp yapılan hamurdan bir çay kaşığı yardımı ile parçalar koparıp kaynar suya atarak haşlayın böylece tekrarlanarak hamuru minik köfteler halinde kısa bir süre haşlayın ve süzün soğuk su dan geçirerek hamuru şoklayarak geniş yayvan bir servis tabağına alın.

Soyulmuş elmaları bir kaba rendeleyin. Tavaya yağı koyup elma rendelerini ekleyin üzerine şeker koyup elmaları karıştırarak pişirin bir tatlı kaşığı elma sirkesini bir fincan elma suyunu ilave edin tavanın altını kısıp bir kaç dakika pişirin. Pişen elma rendesini soğuttuğumuz haşlanmış hamurların üzerine gezdirin en son olarakda Glasaj şekerini tabağın üzerine bolca serperek servis yapın.