



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU ELMA TATLISI

2 adet elma,
10 gram kuru üzüm,
20 gram şeker,
2 gram tarçın,
2 gram margarin.
Hamur için:
100 gram un,
20 gram margarin,
çeyrek paket kabartma tozu,
1 tutam tuz,
1 bardak su

Soyulmuş ve küp doğranmış elmaların hepsini kuru üzüm, tarçın, margarin ve şekerle harmanlayın. Elmalar diri kalacak şekilde soteleyin. Hamur için gerekli olan tüm malzemeyi iyice yoğurun. Hamuru 25 cm. çapında yuvarlak açın. Elmalı harcın yarısını hamurun üzerine yayın. Hamurun kenarlarını harcın üzerine bohça şeklinde kapatın. Diğer elmalı harcı servis tabağına yayın. Kızarttığınız hamuru harcın üzerine koyun. Yanında vanilyalı dondurmayla birlikte servis yapın.