



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU ELMA TATLISI

MALZEMELER

200 gr pudra şekeri
5 adet ekşi elma
225 gr margarin
250 gr un
3 adet yumurta
vanilya
bir çay kaşığı karbonat
Şurup malzemesi:
1/2 kg toz şeker
çeyrek limon
300 gr su

HAZIRLANIŞI

Unu eleyip ortasını açın, pudra şekeri, iki yumurta, eritilip soğutulmuş margarin, karbonat ve vanilyayı katıp birlikte yoğurun. On dakika dinlendirildikten sonra yumurta iriliğinde parçalara bölün. Soyup, içlerini çıkarıp ikiye böldüğünüz elmalann her tarafını bu hamurla sıvayıp, kaplayın. Yağladığınız bir tepsiye bombeli kısmı üste gelecek şekilde dizin ve üzerine bir yumurta sarısı sürüp, fırına verin. Soğuttuğunuz şuruba sıcak kurabiyeleri batırıp, çıkartın.

Not: Arzu ederseniz üzerine kaymak veya şamfıstığı rendesi koyabilirsiniz.
