



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK ELMALI ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 adet elma
2 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
Islak için:
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
Üzeri için:
Hindistancevizi

Islak için su ve şeker bir taşım kaynatılır. Elmalar soyulur, rendelenir, şeker eklenir, yumuşayana kadar pişirilir, tarçın katılır. Yumurtanın birinin sarısı ayrılır, kalan malzemeye orta sert bir hamur yapılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla açılır. Kenarına elması iç konur, poğaça gibi kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra her birinin üzerine azar azar kaşıkla şerbet dökülür. Hindistancevizi serpilir ve ikram edilir.