



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR HAMURLU ELMA TATLISI

4 adet büyük boy elma (tercihen kırmızı)
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı esmer tozşeker
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı kurutulmuş yaban mersini veya kuru üzüm
Kitir hamuru için:
125 gr un
40 gr tozşeker
1 tutam tuz
75 gr tereyağı

Elmanın kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Şeker, tarçın ve kurutulmuş meyveleri ilave edip harmanlayın. Karışımı ısıya dayanıklı kaplara (yüksekliği en fazla üç parmak olacak kadar kap olmalı) paylaşın. Üzerine tereyağından parçalar halinde serpin. Kitir hamuru için unu, şekerini, tuzu ve parça parça kesmiş olduğunuz tereyağını kum gibi olana dek parmak uçlarınızla karıştırın. Elmaların üzerine (bastırmadan) dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Yanında dondurma ile servis yapabilirsiniz.
