



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY ELMALI EKMEK TATLISI

2 adet ekmek hamuru  
1 bardak dövülmüş ceviz  
2 adet rendelenmiş elma  
1 çorba kaşığı tarçın  
Sıvı yağ  
2 su bardağı şeker  
2,5 su bardağı su  
2 dilim limon

1 su bardağı dövülmüş cevizi, tarçın ile karıştıralım. Elmaların kabuklarını soyup, rendeleyelim. Ekmek hamurundan küçük parçalar alıp, içine hazırladığımız karışımdan koyalım. İçini doldurduğumuz hamur parçalarını bohça kapatır gibi kapatalım.

Hamurları kızgın yağın içine atıp, arkalı önlü kızartalım. Başka bir tencerenin içinde 2 su bardağı şeker ve 2,5 su bardağı suyu kaynatarak şerbeti hazırlayalım. Hazırladığımız şerbet soğuyunca, tatlıların üzerine dökelim.