



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞTA ELMA TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

7-8 adet lavaş
1 su bardağı su
4 adet elma
3/4 su bardağı toz şeker
Çeyrek su bardağı mısır nişastası
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
Yarım su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Küçük bir tencereye su, limon suyu, toz şeker ve nişastayı koyun. Kaynamaya başladıktan sonra 3 dakika boyunca karıştırarak pişirin.

Kabuklarını soyup temizlediğiniz elmaları küp küp doğrayıp tencereye alın. 10 dakika pişirin. Ocaktan alın. Üzerine tarçını ekleyip biraz karıştırdıktan sonra soğumasını bekleyin.

Düz bir tabakta toz şeker ve tarçını karıştırın. Lavaşın kenarına biraz elma yerleştirin fırça ile suyunu lavaşın içine sürerek katlama esnasında yapışmasını sağlayın. Geniş bir sigara böreği sarar gibi sarın. Hepsini bu şekilde sardıktan sonra orta sıcaklıkta ısıttığınız yağda kızartın.

Önceden hazırladığınız tarçınlı şekere bulayın. İster sıcak ister soğuk servis edin.

