



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI ELMALI ÇÖREK

2 su bardağı un
Dörtte bir büyük paket margarin (65 gr.)
2 yumurta (1 yumurta, 1 yumurta akı hamura, 1 yumurta sarısı üzerine)
Yarım çay bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çay bardağı pudra şeker
Elmalı Harç:
2 elma
1 çorba kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın

Elmalar yıkanıp dört parçaya kesilir. Ortaları çıkarılıp soyulur. Küçük küçük doğranır. Yıkanmış üzüm, tarçın ilave edilip 8 kümeye ayrılır.

Tencerede ılık süt içinde maya eritilir. Pudra şeker, 1 bütün yumurta, 1 yumurta akı ve margarin konup karıştırılır.

Elenmiş 2 bardak un ile ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek ılık bir yerde iki misli kabarcıncaya kadar mayalandırılır.

Hafif unlanarak merdane ile 3 mm. açılıp 8 parçaya kesilir. Üçgen parçaların alt kısmına elmalı harç konur. Yan kısımlar ortaya doğru kıvrıldıktan sonra sarılır. Tepsiyeye dizilir.

15 dakika kadar daha mayalandırılır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp fırında Pişirilir.



Fotoğraf "küçük kız" tarafından gönderildi. 24.04.2017