



TARÇINLI ÇITIR ELMA ÇUBUKLARI

<https://migros.com.tr>

5 adet elma
2 yemek kaşığı tereyağı
100 gr. şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 adet yufka

1. Elmaların kabuklarını soyun ve rendeleyin.
2. Tavaya migros marka tereyağını koyup kızdırın.
3. Ardından rendelediğiniz elmaları tavaya ilave edin.
4. Ardından üzerine toz şeker ekleyin ve karıştırın.
5. Daha sonra tarçını ekleyin.
6. Düz bir zemine yufkayı yerleştirin.
7. Yufkanın yarısına pişirdiğiniz elmalı harcı kaşık yardımıyla yayın.
8. Diğer yarısını üzerine kapatın.
9. Bıçak ile ince şeritler halinde kesin.
10. Fırın tepsisine yerleştirin.
11. Önceden 180 derecede ısıttığınız fırınına tepsiyi yerleştirin.
12. Ortalama 10 dakika pişirin. Çıtır elma çubuklarınız hazır!

