



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Fascio con Mela

Elmalı Bohça



4 impasti di milyof quadrati  
2 mele  
1 albume d'uova  
8 biscotti potibor  
1 bicchierino noce pestato  
Mezzo bicchiere uva secca  
1 cucchiaino di cannella  
1 cucchiaino di caco  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uova  
1 cucchiaio di zucchero semolato

- # I biscotti si rompono o si pestano poi si mettono nella ciotola da mescolare.
- # Sopra si aggiungono albume d'uova, noce, ed uva secca, cannella e caco e si impastano finchè si mescolano tutti.
- # Poi si fa 4 palle dalla miscelata preparata.
- # Le mele si sbuciano e si tagliano in 2 poi si levano i semi e si fanno i buchi.
- # Nei buchi delle mele si mettono le palle preparate.
- # Gli impasti si aprono sul tavolo farinato e in mezzo si mettono le mele e si coperta come fascio.
- # Poi gli impasti preparati si filano nel vassoio oliato e sopra si mette dal tuorlo d'uova.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finchè si diventano viole.
- # Si pizzica zucchero semolato sopra.

**Nota:** Per farsi aumentare il gusto nello zucchero si può aggiungere 1 bustina di vaniglia.