



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Яблоки запеченные в тесте

Elmalı Hamur Tatlısı



Сырые дрожжи размером со спичечный коробок  
1 стакан теплой воды  
1 ч.л. сахара  
0,5 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
1 стакан тертого на терке яблока  
1 горсть грец. орехов  
1 ч.л. корицы  
Жарить:  
1,5 стакана растит. масла  
Для сиропа:  
1 стакан сахара  
1,5 стакана воды  
2-3 капельки сока лимона

- # Растворить дрожжи в теплой воде с сахаром.
- # Посолить и добавляя муку замесить мягкое тесто. Тесто накрыть и оставить минимум на 30 минут чтобы подходило.
- # Приготовим сироп: закипятить воду с сахаром, добавить несколько капель сока лимона, кипятить еще 1-2 минуты, снять с огня.
- # Тертое на терке яблоко смешать с измельченными грецкими орехами и корицей.
- # Тесто разделить на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха, посыпать мукой и пальцами растянуть небольшую лепешку.
- # В середину положить 1 ч.л. начинки, залепить подняв края кверху, и ладошками скатать шарик.
- # В небольшую сковороду налить масло, слегка нагреть и положить приготовленные шарики, обжарить с двух сторон. Затем положить их в противень и полить холодным сиропом.
- # Подавать минимум через 1 час.

Этот десерт можно приготовить используя готовое дрожжевое тесто.