



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

ELMALI EYYAM TATLISI



1 paket tereyağı yada margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 ay bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
3 adet orta boy elma
1 avuç ceviz
1 ay bardağı toz şeker
1 ay kaşığı tarçın
şerbeti İçin;
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
zeri İçin;
2 orba kaşığı hindistancevizi

- # nce tatlının içi hazırlanır. Elmaların kabukları soyulur, rendelenir. zerine toz şeker ve tarçın eklenir, orta ateşte elmalar suyunu çekene kadar ara sıra karıştırarak pişirilir.
- # Daha sonra ateşten alınır, iri dövülmüş ceviz eklenir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.
- # Hamuru yoğurmadan önce şerbet hazırlanır. Su ve toz şeker kaynatılır. şerbet kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir. 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Çukur bir kaba erimiş soğumuş tereyağı, yoğurt, pudraşekeri ve yumurta konur, iyice karıştırılır.
- # zerine unla karıştırılmış kabartma tozu ve yumuşak bir hamur elde edene kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Unlu zeminde, parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Hamurun ortasına yeteri kadar elmalı i konur, kenarlarından bzdrlerek kapatılır, top şekli verilir.
- # Tatlılar yağlanmış fırın tepsisine az aralıklı dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembe renkte pişirilir.
- # Fırından çıkan sıcak tatlıya soğuk şerbet gezdirilir. Elmalı eyyam tatlısı şerbetini çekince üzerine hindistancevizi serpilir, servise sunulur.

Not: Hamura iki orba kaşığı kakao eklenerek koyu renkte elmalı eyyam tatlısı hazırlanabilir.