



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ELMALI BOHÇA



4 adet kare milföy hamuru
2 adet orta boy elma
1 adet yumurta beyazı
8 adet pötibör bisküvi
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
Yarım su bardağı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kakao
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı pudra şekeri

- # Bisküviler kıyılarak ya da döverek ufalanır, karıştırma kabına aktarılır.
- # Üzerine yumurta akı, ceviz, kuru üzüm, tarçın ve kakao eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Elde edilen harçtan 4 adet top yapılır.
- # Elmalar soyulur, ikiye kesilir, çekirdek yatakları oyularak çıkarılır.
- # Oyuklara bisküviden hazırlanmış toplar bastırarak yerleştirilir.
- # Milföy hamurları unlu zeminde merdaneyle biraz açılır. Ortasına hazırlanan elma konur ve bohça gibi kapatılır.
- # Elmalı bohçalar yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcakken üzerine pudra şekeri elenir.

Not: Elmalı bohçanın lezzetini arttırmak için; pudra şekerine 1 paket vanilya karıştırılabilir.