ELMALI HAMUR TATLISI

1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
1 Su bardağı ılık su
1 Tatlı kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
1 Su bardağı rende elma
1 Avuç ceviz içi
1 Tatlı kaşığı tarçın
Kızartmak İçin;
1,5 Su bardağı sıvıyağ
Şerbeti İçin;
1 Su bardağı toz şeker
1,5 Su bardağı su
2 – 3 damla limon suyu

Derin yoğurma kabına yağ maya, ılık su ve toz şeker konur. Maya karıştırarak eritilir.
Üzerine tuz ve yumuşak kıvam alana kadar elenmiş un katılır, yoğrulur. Üzeri kapatılır, en az yarım saat dinlendirilir.
Bu arada şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvam alınca limon suyu damlatılır, 1 – 2 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
Rende elma, dişe gelecek büyüklükte dövülmüş ceviz ve tarçın karıştırılarak iç hazırlanır.
Dinlenen hamurdan cevizden biraz küçük parçalar alınır, unlu zeminde parmak uçlarıyla çay bardağı ağzı kadar açılır.
Hamurun ortasına hazırlanan elmalı içten 1 tatlı kaşığı kadar konur, mantı gibi kenarları yukarı toplanarak kapatılır, iki avuç arasında hafif yuvarlanır.
Sıvıyağ küçük, çukur bir tavaya konur, orta ateşte tam kızmadan hazırlanan hamur topları atılır, iki yüzü pembe renkte olacak şekilde kızartılır.
Daha sonra tatlılar küçük kenarlı bir tepsiye dizilir, üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
En az 1 saat dinlendirildikten sonra servise sunulur.

Not: Bu tatlı 1 adet hazır ekmek hamuru ile de hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1276 | Adı: Elmalı Hamur Tatlısı | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 02:02