



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

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
İç için;
1 Su bardağı rende elma
1 Avuç ceviz içi
1 Tatlı kaşığı tarçın
Kızartmak için;
1,5 Su bardağı sıvıyağ
Şerbeti için;
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.