ELMA MAYA

Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı ılık süt
1 Çay bardağı ılık su
1 Çay bardağı toz şeker
1 Limon kabuğu rendesi
1 Adet yumurta
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
4 Adet orta boy elma
1 Su bardağı kuru üzüm
4 Çorba kaşığı toz şeker
2 Tatlı kaşığı tarçın
Üzeri İçin;
Pudra şekeri

Yoğurma kabına yaş maya, ılık su, ılık süt, toz şeker, yumurta konur, şeker eriyene kadar bir çırpıcı ile karıştırılır.
Şeker eriyince limon kabuğu rendesi, sıvı yağ ve yoğurdukça eklemek koşuluyla un katılır, orta yumuşak bir hamur yapılır.
Hamurun şeker oranı yüksek olduğu için üzeri kapalı olarak en az 1,5 saat dinlendirilir.
Süre sonunda kabaran hamur iki eşit parçaya bölünür.
Her parça oklava ile fırın tepsisi büyüklüğünde açılır. Hamurun kenarlarındaki bombe kısımları bıçakla kesilerek, hamura kare şekli verilir.
Kesilen kenar parçaları, açılan hamurun üzerine düzgün aralıklarla konduktan sonra, üzerine iç malzemenin yarısı olan, soyulmuş, tavla zarı şeklinde doğranmış elma, toz şeker, tarçın ve kuru üzüm, hamurun her tarafına homojen şekilde yayılır.
Ne sıkı, ne de gevşek olacak şekilde rulo yapılır. Rulo baş parmak kalınlığında kesilip, hafif yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir.
Diğer hamur parçası da aynı şekilde hazırlanır.
Tepsi soğuk fırına sürülür, 180 dereceye ayarlanır. Pembe renk alana kadar pişirilir.
Fırından çıkınca arzu edilirse, sıcakken üzerine pudra şekeri serpilip servis yapılır.

Not: Elma, önceden soyulup bekletilmez, rulo yapılmadan hemen önce soyulursa, suyu içinde kalır, rengi kararmaz.