



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BALLI ELMA

- 2 adet yeşil elma
- 1 çorba kaşığı tozşeker
- Yarım çorba kaşığı kuru üzüm
- 1 çorba kaşığı küp kesilmiş kayısı
- 1 çorba kaşığı küp kesilmiş incir
- 1 çorba kaşığı badem
- Yarım çorba kaşığı fındık
- 1 çorba kaşığı bal
- 1/4 çay kaşığı tarçın
- 1 tutam mercanköşk

Elmaların üzerinden 1,5 cm kalınlığında kapak kesin. Elmaların içini ve çekirdek yataklarını, dışına zarar vermeden, bir tatlı kaşığı yardımıyla çıkarın (elmaların iç kalınlığı 2 cm olmalı). İçlerine tozşeker serpin. 160 derece fırında hafifçe yumuşayana dek pişirin. Fırından çıkarıp, ummasını bekleyin. Küçük bir kaptaki kuru üzümleri, kayısıları, incirleri, bademleri, fındıkları, balı, tarçını ve mercanköşkü karıştırın. Fırından çıkardığınız elmaların içine tepeleme doldurun. Servis yapın.

[ML® Ballı Elma için tıklayın](#)

