



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BURGONYA USULÜ ELMA

240 gr (1 su bardağı) şeker

2+1/2 su bardağı su

6 elma

Büyük bir tencereye şekeri ve suyu koyup orta ateşte, şeker iyice eriyinceye kadar karıştırarak ısıtınız. Şeker eriyince karıştırmayı bırakıp 2 dakika kaynatınız.

Elmaları soyup ortalarını çıkarınız. Soyulan elmaları şuruba oturtarak kararmamaları için üstlerine karışımından gezdiriniz. Bütün elmalar tencereye konduktan sonra kapağını kapatıp, ateşi hafife getiriniz. Sık sık şurubu kaşıkla alıp üstlerinde gezdirerek, elmaları 10-15 dakika, biçimleri bozulmadan yumuşayınca kadar pişiriniz. (Fazla pişmemeleri için elmaları sık sık bir şişle kontrol ediniz.)

Tencereyi ateşten indirip elmaları şurup içinde soğumaları için bir kenara bırakınız.

Elmalar soğuyunca delikli bir kepçeyle bir servis tabağına aktarınız. Tabağı kapatıp bir kenara koyunuz.

Tencereyi kapağı açık olarak yüksek ateşe oturtup şurubu 8-10 dakika, yarısını çekene kadar kaynatınız.

Tencereyi ateşten indiriniz. Bir kenarda hafifçe soğuttuktan sonra şurubu elmaların üstüne dökünüz. Elma tabağını buzdolabına koyup soğuttuktan sonra servis ediniz.