



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ ELMA TATLISI

600 gr. ekşi elma
40 ml. limon suyu
100 gr. vişne jölesi
100 ml. elma suyu
30 gr. nişasta
45 ml. nar suyu
120 gr. etimek
120 gr. tereyağı
60 gr. şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
500 ml. krema
2 paket şekerli vanilin

Elmaları soyun, dört parçaya ayırın, çekirdekli kısımlarını çıkartın, verev dilimlere kesin, böldüğünüz elmaları hemen limon suyuyla karıştırın. Vişne jölesini ve elma suyunu bir taşım kaynatın. Nişastayı nar suyunda eritin, hazırlamış olduğunuz elma suyuna katın, karışımı bir taşım daha kaynatın. Elma dilimlerini ekleyin, üstü kapalı olarak orta ateşte 5-8 dakika yumuşak ama parçalanmayacak şekilde haşlayın, haşlanan elma dilimlerini bir kaseye alarak soğumaya bırakın. Etimekleri robotta öğütün. Tereyağını tavada eritin, öğüttüğünüz etimekleri, şeker ve tarçını ekleyip devamlı karıştırarak çıtır çıtır oluncaya kadar kavurmaya devam edin. Daha sonra kaseye alıp soğumaya bırakın. Krema ve şekerli vanilini katı kıvamda çırpın. 300 ml. hacmi olan 6 bardağa karıştırdığınız kremayı, hazırlamış olduğunuz elmalı kompostoyu ve çıtır ekmekleri kat kat yerleştirin. Üzerlerini komposto ve çıtır ekmekle süsleyin.