



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA KOMPOSTOLU PASTA

1.2 kg. elma
120 ml. limon suyu
100 gr. şeker
100 ml. elma suyu
1 çubuk tarçın
6 adet karanfil
2-3 portakal
400 gr. limonlu hazır kek
1 kg. süzme yoğurt
2 paket şekerli vanilin

Elmaları küp doğrayın ve limon suyu ile karıştırın. Şekeri bir tencerede karıştırarak karamelize edin. Elma suyunu ekleyin. Limon suyu, elmalar, tarçın ve karanfilleri ilave edin. Orta ateşte 8-10 dakika elmalar pişirin. Soğuması için 30 dakika bekletin.

1 portakalın kabuğunu rendeleyin.

Portakalların sularını sıkın ve 200 ml. suyunu kabuklarla karıştırın.

Tarçını ve karanfilleri kompostodan çıkarın. Elmaların yarısını püre yapın ve tane elmalarla karıştırın. Keki 9 dilime kesin. Yoğurdu şekerli vanilin ile karıştırın. 250 gr.'ını, 2,5 lt.'lik kalıba yayın, 3 dilim keki yerleştirin.

Portakal suyunun 1/3'ini serptikten sonra kompostonun 1/3'ini yayın. Kalan malzemeyi, en üstte yoğurt olacak şekilde tamamlayın. Bir gece buzdolabında bekletin.