



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA MONBLAN

Kullanılacak malzeme (6 kişilik) :

1500 gram elma,
200 gram toz şekeri,
2 desilitre su,
sadece sarısı rendelenmiş yarım limon kabuğu,
1 küçük paket vanilya tozuyla karıştırılmış 100 gram toz şekeri,
3 yumurta akı,
rendelenerek toz haline getirilmiş 1 çorba kaşığı çikolata.

Yapımı:

Derince bir emaye tencereye suyla 200 gram toz şekerini koymalı ve kabı hafif bir ateşin üstüne oturtmalı. Rendelenmiş limon kabuğunu da kattıktan sonra şekerin erimesini beklemeli. Bu arada elmalardan 8 tanesinin kabuklarını soyduktan sonra özel aletiyle çekirdek-leriyle çekirdek yuvalarını çıkarmalı. Kalan elmaları kabuklarını soyduktan sonra İnce dilimlere doğrayıp çekirdek ve çekirdek yuvalarını çıkarıp atmalı. Önce tüm elmaları şerbete atıp bunları dağıtmayacak kadar pişirmeli. Sonra bunları süzerek tencereden çıkarmalı. Bu defa elma dilimlerini tenceredeki şerbetin içine atıp bunları tamamiyle dağılıncaya kadar kaynatmalı. Elma dilimleri dağılıp şerbetiyle birlikte koyuca bir marmelât durumuna gelince kabı ateşten indirmeli ve bir kenarda soğumaya bırakmalı. Beri yanda yumurta aklarını çırparken va-nilyalı toz şekerini katmalı ve karışımı kar köpüğü haline getirmeli. Pyrex yuvarlak bir kaba Önce dört tüm elmayı yerleştirmeli. Bunların üzerlerine üç elmayı onun üstüne de tek elmayı oturtmalı. Böylece elmalardan bir piramit elde etmeli. Bunun üstüne elmalı şerbeti dökerek elmalara sıvamalı. Kar köpüğü durumuna getirilmiş yumurta aklarını da kaşık kaşık aıp piramidin üstüne sıvadıktan sonra kabı hafif ısıli fırına sürmeli. Yumurta akları kuruyup hafifçe gratine olunca ksbi fırından çıkarmalı, toz çikolatayı da üstüne serptikten sonra servis yapmalı.