



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA OMLETİ

3 iri elma
1 limon kabuğu rendesi
Bir tutam tarçın
50 - 75 gr. şeker
3 yumurta sarısı, çırpılmış
100 gr ekmek kırıntısı
75 gr tereyağı ya da margarin

Elmaları soyup ortalarını temizleyin. Bir kabın içine çok az su koyup elmaları içine koyun ve üstüne iyice yağlanmış alüminyum kağıt örterek kızgın fırında 30 dakika ya da elmalar yumuşayana dek pişirin. Fırından alıp bir kabın içinde ezin ve limon kabuğu rendesi, baharat ve şekeri ekleyin. Yumurta sarılarını da çırpılarak katın. 900 gr'lık bir pudring kasesi ya da fırına konulabilen herhangi çukur bir kabı iyice yağlayın. Altına ekmek kırıntılarını döşeyin. Elma karışımını boşaltıp, üstüne de kalan ekmek kırıntılarını yerleştirin ve orta ısıdaki fırında 30 dakika ya da üstü kızarana dek pişirin. Sıcakken, krema ile servisini yapın.
