



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA PÜRESİ

<https://yemek.name>

Zevke göre seçilen çeşitten 4-5 adet elma soyulur, çekirdeği çözü çıkarılır 4'e bölünür. 1/2 su bardağı kahverengi şeker, 1/2 su bardağı su, çubuk tarçın, biraz limon suyu, karanfil ve yine arzuya göre zencefil veya başka baharatlar daha ekleyerek elmalar ezilesiye kadar orta ateşte, ağzı kapalı pişirilir. Elmaları püre haline getirilmeden evvel tarçın ve karanfil gibi tane baharatları çıkartmayı ihmal etmeyin. Yine arzunuza göre elmaları çatalla ezilebilir veya el blenderi ile püre haline getirebilirsiniz. Ateşinizi iyice kısın ve arada karıştırarak elma pürenizin çekmesini (azalmasını) takip edin. Sürülesi bir kıvama geldiğinde ateşten alabilirsiniz.

Not: Pişim süresince evimiz mis gibi elma kokmuştu. Ekmeğe direkt sürebileceğiniz gibi, krem beyaz peynirin üzerine de çok yakıştığını söyleyebilirim.

