



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SOSU

750 gr elma
1 limonun kabuğı (rendelenmiş)
1 orba kaşığı su
kahve kaşığının ucuyla tuz
1 orba kaşığı şeker
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı

Elmaların kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkararak doğrayınız. Doğradığınız dilimleri kararmamaları için içine bir fiske tuz atılmış bir kase suya atınız. Bütün elmalar dilimlenince, kasedeki dilimleri süzüp soğuk suyla yıkayınız. Elmaları su, limon kabuğu rendesi ve tuzla birlikte byk bir tencereye koyunuz. Tencerenin kapağını kapatıp elmaları yumuşayıncaya kadar hafif ateşte pişiriniz. şekeri katıp ara sıra karıştırınız. Tencereyi ateşten alarak elmaları bir tahta kaşığın tersiyle eze eze bir süzgeçten geçirip, pre haline getiriniz. 3 çorba kaşığı tereyağı karıştırarak elma püresinin içine katıp soğutarak servis ediniz. (Sos sıcak olarak servis edilecekse, temiz bir kaba alarak, kısık ateşte 2-3 dakika ısıtınız).

Not: Elma sosu özellikle kaz ve ördek etleriyle servis edilir.