ELMA TATLISI

Emine Beder

7-8 kişilik
8 orta boy elma
1,5 su bardağı şeker
1/2 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tarçın
1/2 su bardağı kuru üzüm
1/2 limon suyu
1 fiske kırmızı gıda boyası
1/2 elma (elmanın içi için)
Üzeri için:
1 çay bardağı süt
1 paket krem şanti

Elmaların çekirdek yataklarını kabak oyacağı yardımıyla oyarak çıkaralım, kabuklarını soyup dış kısımlarına kararmamaları için limon suyu sürelim. Bir kaba iri dövülmüş ceviz içini, tavla zarı iriliğinde doğranmış yarım elmayı, tarçını, kuru üzümü, şekerin yarısını ekleyip karıştıralım. Elmaların oyuklarını bu içle sıkıca doldurup yayvan bir tencereye dizelim. 1 fiske gıda boyasını 1 kahve fincanı suda eritip elmaların üzerine gezdirelim. Kalan şekeri elmanın üzerine gezdirelim. Tencerenin kapağını örtüp ağır ateşte, elmalar bıraktıkları suyu çekip yumuşayana dek pişirelim. Elmaları, servis tabağına alıp buzdolabında birkaç saat bekleterek soğutalım. Krem şantiyi süt ile çırparak koyulaştıralım. Krem şantiyi krema pompası yardımıyla elmaların üzerine küçük topçuklar halinde sıkarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:65566 • adı:Elma Tatlısı • gönderen:maganda • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:17