



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA TATLISI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 kg. golden elma
1 kutu kremşanti
150 gr. badem
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1/2 çay kaşığı kırmızı gıda boyası

Elmalar yıkanır, kaynar suda beş dakika kaynatılır. Hafif kaynayan elmaların kabukları soyulur, çöp kısmından bir parmak aşağıya kesilir.

Soyulmuş ve kesilmiş elmaların içleri güzelce temizlenir, içi iyice oyulur ve buzdolabında beklemeye bırakılır.

Diğer tarafta kremşanti ve badem (ince kıyılmış) karıştırılır.

Üç bardak şeker ve iki bardak su, 5-6 dakika kaynatılıp gıda boyasıyla karıştırılır.

Elmalar, dolaptan alınır, içleri oyulmuş şekilde bir tepsiye dizilir, üzerine boyalı şerbet dökülüp, 180 derece fırında 15-20 dakika pişirilir.

Soğuyunca içlerine bademli kremşanti doldurulup, çöpüyle kesilen parça üstüne kapak gibi kapatılıp servis yapılır.

