



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CHARLOT

1 kg. yeşil elma
1/4 su bardağı su
100 gr. toz şeker
75 gr. margarin
500-700 gr. tost ekmeği (dilimlenmiş ve dilimlerin kenarları alınmış)

Önce koyu bir komposto hazırlayın. Bunun için elmaların kabuklarını soyup çekirdekli göbek kısımlarını çıkarttıktan sonra, elmaların büyüklüklerine göre, 4-5 kaim dilime ayırın. Elma dilimlerini büyükçe bir tencereye koyup üstlerine suyu ekledikten sonra, tencerenin ağzı kapalı olarak, 10 dakika orta ateşte kaynatın. 10 dakika sonra tencereyi ateşten alıp kapağını açın. Şekeri katıp tahta bir kaşıkla karıştırın. Bir şarlot kalıbının (yoksa yeterince derin ve kenarları oluklu olmayan bir pasta kalıbı ya da sufle kalıbı da kullanılabilir) iç yüzeyini margarinin bir kısmıyla iyice yağlayın.

Ekmek dilimlerinin üçte birini üçgen biçiminde kesip tamamını bir fırın tepsisine dizerek, 4-5 dakika, her iki yanlarını da kızartın.

Üçgen dilimlerin yeteri kadarını, bir yüzlerini kalan margarinin bir kısmı ile yağlayıp yağlı yüzleri kalıbın içine gelecek ve hafifçe birbirinin üzerine binecek biçimde kalıbın dibine yerleştirin.

Kalıbın yan kenarlarını da aynı biçimde dikdörtgen ekmek dilimleri ile kaplayın.

Ortadaki boşluğa, hazırlamış olduğunuz kompostoyu boşaltıp, üstünü kalan üçgen ekmek dilimleri ile kapatın.

Bu iş için kullanılacak üçgen ekmek dilimleri de diğerleri gibi margarinle yağlanmış ve yağlı yüzleri kalıbın içine gelecek ve hafifçe birbirinin üzerine binecek biçimde olmalıdır.

Kalıbı orta hararetteki fırına sürüp 30-40 dakika, ekmekler altın sarısı olana kadar pişirin.

Kalıbı fırından alıp bir kenara bırakın. Son anda, şarlotu kalıptan çıkartarak ılık veya soğuk olarak yanında krema veya marmelatla servis edin. Şefin tavsiyesi: Ekmek dilimlerinin birbirinin üstüne binmesine dikkat etmek gerekir. Çünkü ekmek pişince nemini kaybedip çekeceği için, komposto, arada oluşacak boşluklardan akıp tatlının görünümünü bozar. Üçgen ekmekleri elde etmek içinse kenarları alınmış tost ekmeği dilimlerini ortadan ikiye kesmek yeterlidir.