



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ELMALI SOS

1 kg. golden elma  
1 ay bardađı toz Őeker  
1 orba kaŐığı tereyağı  
2 orba kaŐığı elma sirkesi

Elmalar soyulur, çekirdekleri çıkartılır, bir kaç parçaya bölünür, bir tencereye konur, üzerine elma sirkesi, yarım çay bardağı su konur, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateŐte 10 dakika piŐirildikten sonra, Őeker ilave edilir, elmalar yumuŐayana kadar piŐirilir, robottan geçirilerek pre haline getirilir, yakmadan eritilmiŐ tereyağı pre elmanın üzerine ilave edilir, karıŐtırılarak garnitür olarak servise sunulur.