



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA İNCİRLİ ELMA

- 6 adet elma
- 10 kuru incir
- 1 bardak şeker
- 1 bardak su
- 1 çay fincanı dövülmüş ceviz
- 2 çorba kaşığı pekmez
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Su bir kaptaki kaynatıldıktan sonra içine incirler atılır ve 15 dakika kadar beklenir. Kaptaki su süzülür ve incirlerin sapları alınarak 4 parçaya bölünür. Elmalar, yıkandıktan sonra ortası oyulur, incir ve cevizle doldurulur. Pekmez şekerle karıştırıldıktan sonra her elmanın üzerine bir kaşık dökülür. Elmaların üzerine de eşit miktarda tereyağı bırakılır. Sıcak suyun içine de arta kalmış olan şeker ve pekmez atılır. Bu karışım da elmaların aralarına dökülür. Orta ısıda fırında yarım saat pişirilir. Yarım saat sonra fırının ısısı çoğaltılır ve kapak çıkarılır. Şurup, zaman zaman elmaların üzerine dökülürse elmalar hem pişer, hem kızarır. Servisi sıcak ya da soğuk olarak, istenirse krem şantiyi ile birlikte yapmak mümkündür.