



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ELMA TATLISI

2 kilo elma (mayhoş nevinden olmalı)

1 kilo şeker

3 lüle kaymak

Evvelâ, elmaları soymalı ve usulle sivri bir çakı ile sap tarafından çekirdekleri oyup almalıdır ve bir tencere içinde, hafif bir tad verecek miktar şekerle haşlamalıdır.

Elmaları, çatalla bir kayık tabağına alıp, muntazam sıralamalıdır. Hazırlanmış olan şerbeti de, üzerine gezdirmelidir.

Sofra vaktine yakın, kaymak lülelerinden, elma adedine göre, müsavi parçalar kesip çekirdeklerin çıkarıldığı sırada, elmalarda açılmış deliklere bu kaymak lokmalarını doldurup sunmalıdır.