



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ ELMA TATLISI

Ayşe Tüter

4 adet ekşi elma
6 dilim tost ekmeği
1 su bardağı süt
1 yumurta
1 kaşık tereyağı
1 portakal rendesi
1 çay bardağı ceviz
1 çay bardağı fındık
1 çay kaşığı tarçın
1 paket vanilya
1 çay bardağı üzüm
2 incir
2 çorba kaşığı pudra şekeri
ŞERBETİ
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce 1 bardak şekerle 1 bardak suyu kaynatın, limon suyu ile karıştırın ve soğutun. Tost ekmeklerinin kenarlarını çıkartın. Daha sonra sütü, yumurta ve vanilya ile çırpıp ekmekleri bu karışıma bulayın ve yağlanmış tepsiye dizin. Elmaları soyup rendeleyin. Kırılmış cevizi, fındığı, tarçını, üzümü, inciri ve şekeri karıştırıp, rondadan geçirin, elma ile karıştırın, ekmeklerin üzerine dökün ve eşit oranda yayın. Isıtılmış fırında 180 derecede kızartın. Soğuduktan sonra üzerine soğuk şerbeti ilave edin ve dilimleyin. Elma dilimleri ile süsleyip servis yapın.