



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA TATLISI

<https://www.bosch-home.com/tr>

2 adet yeşil elma
2 yemek kaşığı bal
1/2 adet limon
2 kahve kaşığı limon kabuğu rendesi
2 tatlı kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı erimiş tereyağı
2 kahve fincanı yoğurt
1 adet baklavalık yufka
2 adet kiraz şekerlemesi

- 1- Elmaları yıkayıp oyacak ile çekirdek yataklarını çıkartınız. Dış yüzeylerine oluklar açarak istediğiniz şekillerle süsleyiniz.
- 2- Elmaları dibine fırın kağıdı döşenmiş fırın kabına koyunuz.
- 3- Bal, limonsuyu ve limon kabuğu rendesini karıştırıp kaşıkla elmaların çekirdek yataklarına dökünüz. Üzerine de birer kaşık pudra şekeri serpiniz.
- 4- Elma yüzeylerine fırça ile erimiş tereyağı sürünüz ve fırın kabını folyo kağıdı ile kapatıp önceden 190°C'de kızdırılmış Bosch fırınına veriniz.
- 5- Elmaları yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika fırında pişiriniz. Folyo kağıdını alıp 10 dakika daha pişiriniz.

Servis:

- 1- Baklavalık yufkadan 5x20 cm boyutlarında 2 adet bant kesip üzerlerine erimiş tereyağı sürünüz. Bantları pli pli katlayıp salyangoz gibi döndürünüz ve yağlı fırın kabına koyunuz.
- 2- Bantları önceden 180°C'de kızdırılmış Bosch fırınında üzeri hafif kızarana kadar pişiriniz.
- 3- Elmaları servis tabağına koyunuz. Oluklarını ballı yoğurt karışımı ile doldurunuz. Kızarmış yufka bantlarının ortasına birer kiraz şekerlemesi oturtup elmaların üzerine koyunuz. Sofraya veriniz.
- 1- Elmaları yıkayıp oyacak ile çekirdek yataklarını çıkartınız. Dış yüzeylerine oluklar açarak istediğiniz şekillerle süsleyiniz.
- 2- Elmaları dibine fırın kağıdı döşenmiş fırın kabına koyunuz.
- 3- Bal, limonsuyu ve limon kabuğu rendesini karıştırıp kaşıkla elmaların çekirdek yataklarına dökünüz. Üzerine de birer kaşık pudra şekeri serpiniz.
- 4- Elma yüzeylerine fırça ile erimiş tereyağı sürünüz ve fırın kabını folyo kağıdı ile kapatıp önceden 190°C'de kızdırılmış Bosch fırınına veriniz.
- 5- Elmaları yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika fırında pişiriniz. Folyo kağıdını alıp 10 dakika daha pişiriniz.