



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI ELMA

Tuğrul Şavkar

Tereyağlı elma yapımının ilk aşamasını, elmaların yıkanıp göbekleri çıkartıldıktan sonra soyulması oluşturur. Sonra elmalar bütün olarak bol suda sertlikleri giderilinceye kadar haşlanır. Bu aşamada, meyveli tatlılarda sık göreceğimiz bir teknik uygulanarak, pişme suyuna elmaların kararmasını önlemek için bir miktar limon suyu eklenir. Bu uygulama elma, armut ve benzeri bütün meyveler için geçerlidir. Unutmayalım ki, hiç kimse tatlısında kararmış bir meyve görmekten hoşlanmaz!

Haşlanmış elmalar tencereden süzdürülerek çıkartılır ve önceden hafifçe tereyağlanmış bir fırın kabına yerleştirilir. Bu uygulama Batı'da fırında pişirilen bütün meyve tatlılarında yapılır. Meyve pişirilirken bunun tereyağı ile yapılması ve meyvenin tadının tereyağı ile tamamlanması âdetâ bir kuraldır.

Nihayet gereken ekstra tatlılığın sağlanabilmesi için, çok standart bir işlem olan, meyvenin üzerine şeker serpilmesi aşamasına geçilir. Burada bilinmesi gereken küçük ipucunu hatırlatalım. Bu işlem her defasında şekerin üzerine biraz su serpilmesiyle tamamlanır.

Meyve tatlısı -bizim örneğimizde tereyağlı elma- kızgınca bir fırına sürülür. Meyve genellikle çabuk pişen nazik bir yiyecek olduğundan uzun bir pişme süresi gerektirmez. Öte yandan şekerin karamelize olması için fırın ısısının oldukça yüksek olması gerekir. Böylece kısa sürede hem meyvenin pişmesi, hem de şekerin karamelize olması sağlanır.