



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI ELMA KOMPOSTOSU

Necip Usta

5 adet elma

1/2 limon

500 gr. toz şeker

250 gr. kaymak

Elmaları bir elma oyacağı ile parçalamadan yalnız içini boru gibi oyup çekirdekli kısmını çıkarınız. Kabuklarını incecik soyunuz ve yıkayıp hafifçe limonla ovunuz. Bir tencereye koyunuz, üzerine 500 gr. su ilâve edip, ağır ateşte 7, 8 dakika kaynatınız. Kaynadıktan sonra suyunun yarısını süzdürüp döktükten sonra üzerine şekeri ilâve ediniz. Ağır ağır kaynatıp 10 dakika kaynadıktan sonra ateşten alarak şurubun içinde soğutunuz. Sonra elmaları bir tabağa dizip üzerlerine biraz şurup dökünüz ve teker teker birer dilim veya küçük birer lüle kaymak koyup servis ediniz.

Not: Arzu eden ayrıca şurup servis edebilir. Kaymakların üzerlerine fırında kızartılmış ve dilimlenmiş badem içi veya çekilmiş yeşil fıstıkla dekore edip servis yapabilirler.