



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYMAKLI ELMA TATLISI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

6 orta büyüklükte sert elma,
150 gr kaymak,
1/2 su bardağı tozşeker.

Yapılışı:

Elma oyacağıyla elmaların çekirdekleri ve bunların çevresindeki sert bölüm çıkarılır. Sonra kabukları soyulur ve hemen içinde su bulunan tencereye atılır. Bütün elmalar ayıklanınca tencere ateşe oturtulup elmalar kuvvetli ateşte yumuşayınca kadar pişirilir. Sonra delikli kepçeyle alınır ve ateşe dayanıklı cam bir kaba konur. 1/2 su bardağı tozşeker ve 1/2 su bardağı su kaba boşaltılıp elmalar fınnda pişirilir. Ara ara şekerli su, kaşıkla alınır ve kurumamaları için elmaların üzerine dökülür. Elmalar iyice pişince cam tabak fırından çıkarılır, soğutulur. 6 parçaya bölünen kaymaklar elmaların içine yerleştirilir ve servis yapılır.