



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI ELMA TATLISI

Malzeme:

100 gr. iyi cins elma
850 gr. su (3,5 bardak)
500 gr. toz şeker (2 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzerine:

200 gr. kaymak

Yapılışı:

Yayvan bir tencereye su konulur. Elmaların kabukları soyulur, ikiye bölünür ve çekirdekli kısımları kesilip atıldıktan sonra elmalar hemen suyun içine atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak kuvvetli ateş üzerine konulur. Elmalar yumuşayınca, tencereye toz şekeri ile limon suyu ilâve edilerek orta ısıdaki ateşte yeniden 10-15 dakika pişirilir. Sonra tencere ateşten alınarak iyice soğutulur. Elmalar soğuyunca, çekirdekleri alman oyuk kısımları yukarı gelmek şartıyla kabağa döşenir ve oyuk kısımlarına bolca kaymak yerleştirilerek servis yapılır.
