



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL VE LİMON SOSLU DİLİMLİ ELMA

Malzemeler:

4 adet elma
1 adet limon
1 adet portakal
8 adet taze ceviz
150 gram pudra şekeri veya esmer şeker
60 gram tereyağı
1 yemek kaşığı şeker
1 çay bardağı su
Limon suyu

Hazırlanışı:

Limon ve portakalın kabuğunu soyun. Kabukları ince çubuklar halinde keserek kaynar suyun içine atın. 1 dakika süreyle bekletin. Daha sonra soğuk suya daldırın ve süzün. Bir yemek kaşığı şeker ve bir çay bardağı suyla birlikte tencereye koyun. 2-3 dakika kaynattıktan sonra, hazırlamış olduğunuz çubuk şeklindeki kabukları ilave edin. Kabuklar saydam bir görünüm kazanana kadar ve tencerenin içindeki sıvı şurup kıvamını alana dek kaynatın. Elmaları yıkayın, ortasındaki çekirdeklerini çıkartın. Elmaları kesme tahtasının üzerine koyarak bir santimlik dilimler halinde kesin. Üzerlerine limon suyu sıkın. Cevizleri parçalara ayırın. Tereyağını yapışmayan bir tavada ısıtın. Elma dilimlerini tavaya yerleştirin. Üzerine pudra şekerini serpiştirin. Elmaları ıspatula yardımıyla çevirerek her iki yanını yumuşayınca kadar pişirin. Servis tabağına elmaları üst üste dizin. Daha önceden pişirdiğiniz portakal ve limon kabuklarını, şurubu ve cevizi üzerine ilave edin.