



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTIN SARISI ELMA (ROMEN)

30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
1,5 kg elma (soyulup ortaları çıkarılmış ve dilimlenmiş)
1 limonun kabuğı (ince rendelenmiş)
1 ay kaşığı yenibahar
3 orba kaşığı kayısı reçeli
Üstü:
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
120 gr (1/2 su bardağı) + tatlı kaşığı toz şeker
2 yumurta (ak ve sarıları ayrılmış)
1 limonun kabuğı (ince rendelenmiş)
1 limonun suyu
1 orba kaşığı un
60 gr (1 su bardağı) bayat ekmek içi

2 orba kaşığı tereyağı büyük bir tencerede, hafif ateşte eritiniz. Yağ kızınca elmaları, limon kabuğunu ve yenibaharı katınız. Tencereyi kapatıp 15-20 dakika, elmalar iyice yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip kayısı reçelini tahta bir kaşıkla karışım lapa kıvamına gelinceye kadar karıştırınız. Tencereyi yeniden ateşe oturtup kapağı açık olarak, karışım koyulaşınca kadar 3-5 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten indiriniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170 °C) getirip ısıtınız.

Geri kalan bir tatlı kaşığı yağla 1,5 litrelik (7+1/2 su bardağı) su alan bir fırın kabını yağlayınız.

Tenceredeki elmalı karışımı bu kaba boşaltıp bir kenara bırakınız. Tatlının üstünü hazırlamak için 1/4 su bardağı şeker ile 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı orta boy bir kasede tahta bir kaşıkla karıştırarak hafif ve köpüklü bir krema haline getiriniz. Yumurta sarılarını, limon suyunu ve kabuğunu, unu ve ufalanmış ekmeğı katıp iyice karıştırınız.

Yumurta aklarını başka bir orta boy kasede yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla hafif kar haline gelinceye kadar çırpınız. Karıştırmaya devam ederek 1/4 su bardağı toz şeker katıp karışımı daha da kıvamlandırınız.

Yumurta akı karışımını madeni bir kaşıkla ekmekli karışıma katıp, karışımı fırın kabındaki elmaların üstüne dökünüz. Üstüne geri kalan 1 tatlı kaşığı toz şekerini serpip fırına sürünüz. 35-40 dakika, üstü altın sarısı oluncaya kadar pişiriniz.

Kabı fırından alıp bir kenarda ılındıktan sonra buzdolabına kaldırıp en az 2 saat beklettikten sonra servis ediniz.

Not: Değişik bir tatlı olan altın sarısı elma, elma püresinin hafif bir merengle kaplanmasından oluşur. Soğuk olarak vanilyalı dondurmaya servis edilir.