



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATEŞ TOPU

- 6 Adet Amasya elması
- 1 Su Bardağı Toz şeker
- 1 Adet Çubuk Tarçın
- 2 Damla Limon
- 1 Kahve Fincanı Su
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Gıda Boyası
- Sos İçin:
- 1.5 kg Süt
- 2 Çorba Kaşığı şeker
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 1 Paket Vanilya
- 2 Çorba Kaşığı Toz Antep Fıstığı

Elmaları yıkayıp kabuklarını soyalım. Çekirdeklerini oyacak ile çıkarıp tencereye koyalım. Üzerine şekeri serpiştirip, 1 fincan su, limon ve çubuk tarçını ilave ettikten sonra kısık ateşte pişirmeye başlayalım. Kaynar kaynamaz boyasını ilave edelim. Pişince ocaktan alıp soğumaya bırakalım. Kreması için bütün malzemeleri küçük bir tencerede karıştırarak pişirelim. İlininca karışımın yarısını ayırıp, toz Antep fıstığıyla karıştırdıktan sonra elmaların içine dolduralım. Karışımın kalan diğer yarısını ise elmaların üzerine dökelim. File badem ve Antep fıstığı ile süsledikten sonra ateş topu servise hazır!

