



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATEŞ VE BUZ

Gereçler:

4 elma, orta boy
25 gr tereyağı ya da margarin
4 yemek kaşığı şeker
75 gr elma suyu ya da su
1/2 kg vanilyalı çikolata
4 ceviz ya da kıyılmış fındık

Elmaları yıkayıp, ortalarını temizleyin. Keskin bir bıçakla, tam ortalarındaki kabuğu kesin. (Enlemesine ve ancak yarık biçiminde bir kesik) Elmaları bir tepsiye dizip, ortalarına şeker doldurun. Tepsinin dibini örtecek kadar elma suyu ya da su koyun. Elmaların üstüne bir tabaka yağlı kağıt, ya da alüminyum kağıt örtün. Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika elmalar yumuşayana dek pişirin. Bir kürdanla kontrol edin. Fazla pişmemesine de özen gösterin. Fırından çıkarıp, kabuklarını çıkarın ve tatlı tabaklarına birer adet yerleştirin. Tepsinin dibindeki suyu biraz koyulaşır şurup kıvamına ulaşana dek kaynatırken, elmaların soğumasını önleyin. Her elmanın üstüne şuruptan kaşıkla dökün ve üzerine de bolca dondurma koyun. Birer yarım ceviz ya da kıyılmış fındık - fıstıkla süsleyin.

Not: Fırında pişirilen sıcak elma ile dondurmanın oluşturduğu çelişki ortaya değişik bir tatlının çıkmasına yol açar.