



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BADEMLİ ELMA

250 gr toz şeker
2 su bardağından biraz az su
4 iri, düzgün elma (soyulmuş ve ortaları çıkarılmış)
1/4 tatlı kaşığı toz karanfil
1/2 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı tereyağı
60 gr badem (kabukları ayıklanmış ve ince ince kıyılmış).

Şekeri orta boy bir tencerede hafif ateşte, su içinde eritiniz. Şeker tamamen eriyince, ateşi yükselterek şurubu 5 dakika kadar kaynatınız. Elmaları ekleyerek ateşi kısıp, tencerenin üstü örtülü olarak, elmalar yumuşayana kadar yavaş yavaş pişiriniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız. Elmaları tencereden ateşe dayanıklı bir tabağa alarak bir kenara bırakınız.

Tarçın, karanfil ve yağı tenceredeki şuruba karıştırarak kabı tekrar ateşin üstüne koyunuz. Şurubu koyulaşana kadar kaynatınız.

Koyulaşan şurubu elmaların ortasına dökünüz ve bademleri dik olarak elmalara saplayınız, 15 dakika, bademler kahverengileşene kadar fırında pişiriniz. Çok soğuk olarak, krema ile servis ediniz.
