



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ ELMA TATLISI

10 orta boy elma  
200 gr toz badem  
5 yumurta akı  
3.5 su bardağı tozşeker  
Süslemek için:  
Kiraz şekerlemesi  
Fıstık ezmesi  
Elma dilimleri

Elmaları yıkayıp kabuklarını soyun. Sebze oyacağı ile çekirdekli kısımlarını çıkarın. Tencereye dizip üzerlerini örtecek kadar su ekleyin. Elmalar hafif yumuşayınca kadar haşlayın.

Elmaları fırın tepsisine dizip üzerlerine 3 su bardağı tozşeker serpin. Elmaları haşladığınız suyun birazını ilave edin. Tepsinin üzerini yağlı kağıtla kapatın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, elmalar hafif pembeleşinceye kadar 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Toz badem, yarım su bardağı tozşeker ve yumurta aklarını derin bir kaba alın. Katı bir karışım elde edinceye kadar mikserle çırpın. Karışımı sıkma torbasına doldurun. Elmaların ortasındaki boşluklara bademli karışımından sıkın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 10-15 dakika daha pişirin. Üzerleri kızarıncaya kadar fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Elma dilimleri, kiraz şekerlemesi ve fıstık ezmesiyle süsleyip servis yapın.