



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAMBU SEPETİNDE HURMALI ELMA (ÇİN)

4 kişilik

100 g taze ya da kuru hurma,

4 elma,

75 g beyaz nöbet şekeri,

2 yemek kaşığı toz şeker

1. Hurmaları yıkayarak bir tencereye atın, yeterince su koyun ve kısık ateşte 4 - 8 dakika haşlayın, ılınmaya bırakın. Hurmaları sudan çıkartıp çekirdeklerini ayıklayın (100 g hurma suyu saklayın).
2. Elmaları yıkayarak kurulayın, içlerini oyun.
3. Elmaların içine hurma doldurun. Elmaları dik olarak bir bambu sepetine oturtun (bambu sepetleri Çin marketlerinde bulunur).
4. Sepeti içine alacak kadar geniş bir tencereye (varsa wok) 1 litre su dökün. Sepeti tencerenin içine oturtun, harlı ateşte yaklaşık 10 dakika pişmeye bırakın.
5. Geriye kalan hurma suyunu bir taşım kaynatın, nöbet şekeri ve toz şekeri atın, şurup haline gelince tencereyi ateşten alın.
6. Elmaları altıya bölün, üzerine şurup damlatın, derhal servis yapın.