



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BONNE FEMME

Tuğrul Şavkar

Elmaların kabukları soyulmaz. Sert ve sulu elmaların yalnız göbeklerindeki çekirdekli kısım alınır. Bu boşluk şeker ve tereyağı karışımı ile doldurulur. Hafifçe tereyağlanmış bir fırın kabına, biraz su eklenerek, elmalar kızgın fırında yumuşayınca kadar pişirilip hemen servis yapılır.

Not: "Bonfam" sözcüğü Fransızca'da "iyi kadın" olarak çevrilebilir.
