



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BURMALI ELMA

7 adet golden elma  
Yarım su bardağı toz şeker  
4 çorba kaşığı badem veya ceviz içi  
1 tatlı kaşığı margarin  
2 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm  
1 çorba kaşığı antepfıstığı  
Yarım paket vanilya  
Yarım çay kaşığı tarçın  
yenibahar  
1 ölçü meringa

Meringanın hazırlanışı:  
1 su bardağı toz şeker  
Yarım paket vanilya  
3 adet taze yumurta akı

Elmaların sap ve uç kısımlarından birer parça kesin. Çekirdek yataklarını sebze oyacağı ile çıkarın. Kabuklarını soyun. Su dolu bir tencereye elmaları koyup, yarım su bardağı toz şeker ekleyin. Ocağa alın. Tencerenin kapağını örtüp, elmalar dağılmayacak şekilde pişirin. Ateşten alıp, vanilya serpin. Elmaları fırın tepsisine 3-4 parmak ara ile sıralayın. Çekilmiş bademi, yıkanıp kurulanmış üzümü, tarçın, yenibahar ve 2 çorba kaşığı tozşekeri karıştırıp elmaların çekirdek yatağı boşluklarına doldurun. Meringayı tatlı torbasına doldurup elmaların yarısından başlayıp helezon şeklinde sararak üzerlerini tamamen kapatın. Antep fıstığı serpin. Orta ısı fırında hafif pembeleşene dek kızartın.

Meringanın hazırlanışı: Şekeri küçük bir kaptan 3/4 su bardağı suyla ateşe koyun. Madeni bir kaşıkla karıştırıp, kıvam almasını sağlayın (kaşığın ucu ile şuruptan aldığınız parça soğuk suya attığınızda lokumdan daha koyu ise kıvama gelmiş demektir). Şeker kıvama gelmek üzere iken, yumurta aklarını katı kar haline gelene kadar çırpın. Kıvamlı şurubu kaynar olarak hızla karıştırarak yumurta beyazlarına ilave edin. Vanilyayı ekleyin. Gereğinden fazla karıştırmadan, hemen torbaya doldurup kullanın.

