



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURMALI ELMA TATLISI

6 adet iri elma
2 su bardağı şeker
500 gr. İzmir üzümü
4 yumurta
1/2 kahve kaşığı tarçın
50 gr. ceviz içi veya badem, fındık
1/2 kahve kaşığı bahar, vanilya
Yarım kaşık margarin

Elmaların sap ve dip kısımlarını birer parça kesiniz (muntazam dik duracak şekilde), Çekirdek evlerini oyacakla hafif oyarak çıkarınız, (dipleri delinmeyecek şekilde). Kabuklarını soyup üzerini örtecek kadar suyla ateşe koyunuz. Hafif yumuşayınca ve bir fincan suyu kalınca 1 su bardağı şekeri üzerine serpererek koyunuz. Elmalar şeffaflaşınca şeker de ağıdalaşınca kadar kaynatınız. Şeker ağıdalaşınca tencereyi ateşten alınız. Elmaları parçalamadan bir spatülle alıp fırın tepsisine aralıklı diziniz. Cevizi ayıklayıp makinadan çekiniz veya havanda incecik dövünüz. Üzümü ayıklayıp yıkayıp cevize katınız. Tarçın, bahar, vanilyayı da cevize katıp hepsini karıştırınız. Elmaların oyuk kısmına kafi derecede bu karışımı bastırarak doldurunuz. En üstüne de fındık kadar yağ koyunuz. Hazırladığınız krem şanti taklidini bir torbaya koyup elmaların yarısından başlayarak döne döne burma şeklinde elmaların üzerine kubbe şeklinde sıkınız. Hafif hararetli fırında çok hafif pembeleşinceye kadar bırakınız. Soğuyunca servis tabağına veya birer kişilik tatlı tabaklarına birer adet koyup servis yapınız.