



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ELMA TATLISI

3 adet elma
1 su bardağı ceviz içi (kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tarçın
4 çorba kaşığı toz şeker
Şerbeti İçin:
3 su bardağı su
Yarım su bardağı şeker

1. Elmaları yıkayıp ortadan ikiye kesin. Çekirdekli kısımlarını sebze oyacağı ile oyarak çıkarın. Bir tencereye 3 su bardağı su ve yarım su bardağı tozşeker koyup orta ateşe oturtun. Şeker eriyene kadar karıştırın.
2. Elmaları, oyuk tarafı yukarı gelecek şekilde tencereye dizip elmaların üzerine birer kaşık tozşeker ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp elmaları ağır ateşte 5 dakika kadar pişirin. Elmaları ters çevirip yumuşayana kadar 5 dakika daha pişirin.
3. Ceviziçini bir kâseye alıp tarçın ekleyip karıştırın. Elmaları tencereden alıp fırın kabına dizin. Cevizli tarçınlı karışımı ortalarına kaşıkla doldurup 180 derecede 5-10 dakika kadar fırınlayın. Soğuduktan sonra arzuya göre üzerlerine tarçın serperek servis yapın.