



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DANİMARKA USULÜ ELMA PÜRESİ

1 kg ekşi elma  
4 su bardağı su  
6 adet yumurta akı  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 su bardağı tozşeker

Elmaları soyup ikiye bölü ve çekirdeklerini çıkartın, tencereye yerleştirin, üzerine suyu koyup elmalar yumuşayana dek pişirin.

Elmaları ezerek püre haline getirin ve 1 tatlı kaşığı tereyağı ilave edip güveç kaplara yerleştirin.

Diğer tarafta yumurta aklarını ve şekerini çırpın kar haline getirin.

Hazırladığınız karışımı güveçlere pay edin, önceden ısıtılmış 200 derecede üzerleri kızarana dek pişirin.

Üzerine tarçın serperek servis yapın.