



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEKLİ ELMA TATLISI

Ayşe Tüter

- 4 adet ekşi elma
  - 6 dilim tost ekmeđi
  - 1 su bardađı süt
  - 1 yumurta
  - 1 kaşık tereyağı
  - 1 portakal rendesi
  - 1 ay bardađı ceviz
  - 1 ay bardağı fındık
  - 1 ay kaşığı tarçın
  - 1 paket vanilya
  - 1 ay bardađı üzüm
  - 2 incir
  - 2 orba kaşığı pudra şekeri
- řERBETİ**
- 1 su bardađı řeker
  - 1 su bardađı su
  - 1 orba kaşığı limon suyu

Önce 1 bardak şekerle 1 bardak suyu kaynatın, limon suyu ile karıştırın ve soğutun. Tost ekmeklerinin kenarlarını çıkartın. Daha sonra sütü, yumurta ve vanilya ile çırpıp ekmekleri bu karışıma bulayın ve yağlanmış tepsiye dizin. Elmaları soyup rendeleyin. Kıyılmış cevizi, fındığı, tarçını, üzümü, inciri ve şekeri karıştırıp, rondadan geçirin, elma ile karıştırın, ekmeklerin üzerine dökün ve eşit oranda yayın. Isıtılmış fırında 180 derecede kızartın. Sođuduktan sonra üzerine soğuk şerbeti ilave edin ve dilimleyin. Elma dilimleri ile süsleyip servis yapın.