



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKŞİ ELMA TATLISI

600 gr. ekşi elma  
40 ml. limon suyu  
100 gr. vişne jölesi  
100 ml. elma suyu  
30 gr. nişasta  
45 ml. nar suyu  
120 gr. etimek  
120 gr. tereyağı  
60 gr. şeker  
1 tatlı kaşığı tarçın  
500 ml. krema  
2 paket şekerli vanilin

Elmaları soyun, dört parçaya ayırın, çekirdekli kısımlarını çıkartın, verev dilimlere kesin, böldüğünüz elmaları hemen limon suyuyla karıştırın. Vişne jölesini ve elma suyunu bir taşım kaynatın. Nişastayı nar suyunda eritin, hazırlamış olduğunuz elma suyuna katın, karışımı bir taşım daha kaynatın. Elma dilimlerini ekleyin, üstü kapalı olarak orta ateşte 5-8 dakika yumuşak ama parçalanmayacak şekilde haşlayın, haşlanan elma dilimlerini bir kaseye alarak soğumaya bırakın. Etimekleri robotta öğütün. Tereyağını tavada eritin, öğüttüğünüz etimekleri, şeker ve tarçını ekleyip devamlı karıştırarak çıtır çıtır oluncaya kadar kavurmaya devam edin. Daha sonra kaseye alıp soğumaya bırakın. Krema ve şekerli vanilini katı kıvamda çırpın. 300 ml. hacmi olan 6 bardağa karıştırdığınız kremayı, hazırlamış olduğunuz elmalı kompostoyu ve çıtır ekmekleri kat kat yerleştirin. Üzerlerini komposto ve çıtır ekmekle süsleyin.