



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA ARMUT TATLISI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Elma veyahut armud un kabuklarını soyup der-akap suya bırakalar.
Ancak elmanın keskin küçük bıçak ile çekirdek mahallini oyup çıkarmak lazımdır.
Eğer büyücek olur ise ikişer pare edip ekşi ise bir taşım suda haşlayalar.
Tatlı elma ise haşlamak lazım değildir.
Badehu suluca kesilmiş şekeri üzerine döküp kor üstünde aheste kaynatarlar.
Kıvamlıca olmak murat olunur ise ziyadece kaynamak lazımdır.
Badehu tabaklara bi'tevzî tenâvül buyrula.
