



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELMA FIRIN

5-6 adet elma
2 bardak şeker
2 çorba kaşığı tarçın
1 kâse dövülmüş ceviz
2 kaşık tereyağı

Elmalarımızın kabukları soyulduktan ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra arzuya göre dilim dilim kesilir. Esmer şeker, ceviz ve tarçın harmanlanarak elmaların içlerine doldurulur. Her bir elma kulesinin üzerine birer parça da tereyağı koyulur. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra kaymak veya dondurma ile servis edilir.