



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMA KURUTMASI

Elma kuru iki farklı yöntemle hazırlanır:

**Fırında kurutma:** Elmaları ince yuvarlak dilimler halinde kestikten sonra 65-70 derece fırında, fırın kapağını açık bırakıp 30 dakika pişirin. Fırın ısısını ve fırın kapağını kapatıp, 12 saat dinlendirin. Aynı işlemi 3-4 kez tekrarlayın.

**Güneşte kurutma:** Elmaları ince yuvarlak dilimler halinde kesip, çekirdek yataklarını çıkarın. Elma dilimlerinin karamasını önlemek için tuzlu suda 5-10 dakika dinlendirin. Sonra keten bez üzerine alıp, güneşte bir hafta kurutun.

---