



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA PÜRESİ

Dörde bölüp, kabuklarını soyun, ortalarını temizleyin ve içine renklerinin kararmasını önlemek için 2 yemek kaşığı limon suyu karıştırılmış soğuk su konulmuş kasein içine dilimleyin. Bir tencerenin dibini yağlayın. Elmaların suyunu süzüp 2 yemek kaşığı su ile bu tencereye koyun. Kapağını örtüp elmalar suyunu salana dek hafif ateşte pişirin. Kapağını açın ve elmalar yumuşayana dek ve su buharlaşana dek pişirmenizi sürdürün. Tahta bir kaşıkla ezerek püre haline getirin. Dilediğiniz kadar şeker katın.
