



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMA TATLISI (FRANSA)

Gereçler:

225 gr pudra şekeri

150 gr elma suyu

150 gr su

2 yemek kaşığı zencefil şurubu (Zencefili kaynatıp suyunu alın, ya da zencefilli gazoz kullanabilirsiniz)

Bir parça limon kabuğu

900 gr elma

50 gr kuru üzüm

50 gr zencefil

Üstü için:

150 gr krema

18-20 cm. çapındaki bir kek kalıbının dibine alüminyum kağıt döşeyip fırça ile çok az zeytinyağı sürerek yağlayın.

Şekeri elma suyu ve suda eritin. Zencefil şurubunu ve limon kabuğu rendesini ekleyerek kaynatın. Elmaları yıkayıp ortalarını temizleyin. İnce ince dilerek şuruba ekleyin. Üstünü kapatmadan yavaş yavaş, elmalar saydam bir görünüm alana dek kaynatın. Elma dilimlerinin parçalanmamasına özen göstererek arada karıştırın.

Elma dilimleri pişince, şuruptan alıp, süzgeçli bir kepeçede süzerek, kalıbın dibine kat kat dizin. Her elma katının üzerine üzümleri yerleştirin ve toz zencefili serpiştirin. Tüm elmaları yerleştirdikten sonra, kalıbın ağzını kapatacak büyüklükte ağır ve zeytinyağı sürülmüş tabağı kalıbın üstüne yerleştirin. Buzdolabında, bir gece bırakarak dondurun.

Servisini yapmak için, üstüne kapattığınız tabağın yerine bir servis tabağı kapatın ve kalıpla birlikte altüst olarak çevirin. Dikkatle kalıbı ve alüminyum kağıdı çıkarın. Elmaların üstünü kremayı torbadan sıkarak süsleyin ve zencefil tozu serpiştirin.