



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMACI KADIN TATLISI

1+1/2 su bardağı ufalanmış bayat kek  
180 gr (3/4 su bardağı) + 1 çorba kaşığı şeker  
1+1/2 su bardağı su  
1 vanilya çubuğu  
2 elma (soyulmuş, ortaları çıkarılmış ve kalın dilimlenmiş)  
4 kayısı (çekirdekleri çıkarılıp ince dilimlenmiş)  
2 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)  
3/4 su bardağı elma sosu  
3 çorba kaşığı kıyılmış badem  
Sosu:  
6 çorba kaşığı kayısı reçeli  
3 çorba kaşığı su

Ufalanmış keki yassı bir kaba serpip üstüne 3 çorba kaşığı su dökünüz. 30 dakika, nemlenene kadar bekletiniz. Bu arada, büyük bir tencerede 3/4 su bardağı şekeri, suyu ve vanilya çubuğunu, sürekli karıştırarak, şeker eriyinceye kadar orta ateşte ısıtınız. Ateşi kısıp şurubu, karıştırmadan 6 dakika pişiriniz. Elmaları ve kayısıları da tencereye koyup kaşıkla şuruptan alarak üstlerine gezdiriniz. Tencerenin kapağını kapatıp meyveleri ara-sıra şurubun içinde çevirerek 10 dakika pişiriniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. 1 tatlı kaşığı tereyağı ile, 5 su bardaklık bir sufle kabını hafifçe yağlayıp bir kenara bırakınız.

Meyveler pişince tencereyi ateşten indirip içindeki vanilya çubuğunu çıkarıp atınız. Delikli bir kepçeyle meyveleri tencereden çıkarıp yağladığınız sufle kabına yerleştiriniz. Şurubun 1/2 su bardağını üstüne döküp geri kalan şurubu atınız.

Meyvelerin üstünü ufalanmış nemlendirilmiş kek ile örtünüz. Bunun üstüne elma sosunu yapıp sırasıyla bademleri, kalan 1 çorba kaşığı şekeri serpip 2 çorba kaşığı erimiş yağ üstlerine gezdiriniz.

Kabı fırına sürüp 20-25 dakika, üstü hafifçe pembeleşene kadar, pişiriniz. Kabı fırından çıkarıp bir kenara koyunuz.

Bu arada sosu hazırlayınız. Reçeli, küçük bir tencerede orta ateşte sürekli karıştırarak hafif eriyinceye kadar ısıtınız. Üstüne 3 çorba kaşığı su döküp karıştırmayı sürdürerek sos ısınmaya kadar (kaynatmadan) ateşte tutunuz.

Tencereyi ateşten alıp sosu meyve karışımının üstüne dökerek hemen servis ediniz.