



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ŞARLOT (FRANSA)

1 Kg. elma
3 dl. kayısı sosu
120 gr. tereyağı
200 gr. tost ekmeđi
100 gr. kuru üzüm
200 gr. şeker
Biraz limon kabuđu rendesi
5 gr. tarçın

Tembâl kalıbı veya benzeri bir kalıp içinı iyice tereyağı ile yağlayınız.

Dibine yağlanmış ve yuvarlak kesilmiş ekmekleri kalıbın her tarafını kaplayacak biçimde yerleştiriniz.

Aynı ekmekten 4 mm. inceliğinde ve 3 cm. genişliğinde kalıbın boyunda parçalara kesip sıcak tereyağına batırıp kalıp içerisine çapraz olarak yerleştiriniz.

Soyulmuş ve ince kesilmiş elma dilimlerini yağın içinde benmaride pişiriniz.

İçine toz tarçın, şeker, üzüm biraz limon kabuğu rendesi ilâve ediniz ve kalıba böylece düşeyiniz.

En üstüne ekmek artıkları ile doldurunuz.

Orta ısıda 40-50 dakika fırında pişiriniz.

Kalıptan çıkarmadan soğutuncaya kadar bekletiniz.

Servis tabağına kalıbı döndürerek çıkarınız. Kayısı sosu ile servis ediniz.