



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ESMEER TART

<https://cook.com.tr>

Esmer Şeker 90 Gram
Hindistancevizi 0.25 Tatlı Kaşığı
Karanfil 0.25 Tatlı Kaşığı
Tarçın 0.5 Tatlı Kaşığı
Tereyağı 1 Yemek Kaşığı
Bayat Ekmek 18 Dilim
Elma 550 Gram
Ceviz 20 Gram
Limon 1 Adet

18 dilim ekmek içini ufaladıktan sonra, 9 Yemek kaşığı kızarmış ekmek içi elde etmek için, COOK Yağlı Pişirme Kağıdı serdiğiniz tepsinize koyup fırında arada sırada kaşık ile karıştırarak altın rengini alana kadar kızartın. Fırından çıkarıp bir kenarda bekletin. Karanfillerin saplarını çıkarın. Bir kabın içine elinizle ufaladığınız karanfillerin tohumlarını, tarçın, hindistancevizi ve esmer şekeri koyup karıştırın. Elmaları soyup, çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin. Bir kabın içine koyup kararmamaları için limon suyu dökün. Oda sıcaklığındaki tereyağ ile fırın kabınızı yağlayın. 3 yemek kaşığı kızarmış ekmek kırıntısını serpin. Elmaların üçte birini kırıntıların üzerine dizin. Üstüne şekerli baharat karışımının üçte birini serpin. Bu işlemi 2 tabaka daha yapın. Üzerine dövülmüş ceviz içini serpiştirin. Kalan tereyağını noktalar halinde üzerine koyun. Önceden 190 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika elmalar yumuşayıp üzerleri kızarana kadar pişirin. Ilık olarak servis yapın. Arzuya göre yanına bir top sade dondurma ile ikram edebilirsiniz.

