



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KREMA KUBBESİ

3 adet elma
6 bardak süt
9 kaşık şeker
1 paket vanilya
1 bardak çiğ krema
25 gr margarin
1 kaşık un
2 kaşık mısır nişastası
Süslemek için:
Taze nane yaprakları

Tencerenin içinde 6 yemek kaşığı şekerle birlikte un ve mısır nişastasını karıştırın.

Süt ekleyip, kaynayıncaya dek karıştırarak, orta ateşte pişirin.

Vanilyayı ve margarini de katıp, ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyunca bu karışımı kremayla birlikte 10 dakika mikserle çırpın.

Küçük kapları soğuk suyla ıslatın.

İçlerine kremayı paylaşın.

En az 6 saat buzdolabında bekletin.

Servisten 30 dakika kadar önce kalan toz şekeri bir tavaya koyup, orta ateşte rengi açık kahverengiye dönüncüye dek pişirin (karamelize edin).

İçine rendelenmiş elmaları koyup, 5 dakika kadar pişirin ve hemen servis tabaklarına bu sosu paylaşın.

Kaselerdeki muhallebiyi karamelin üzerine ters çevirin.

Nane yaprağıyla elma görüntüsü vererek, soğuk olarak servis yapın.

