



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

MALZEME

4 iri elma
1 limon
2-3 acıbadem kurabiyesi
60 gr şeker
¼ litre su
1 limon kabuğu rendesi
ŞURUBU İÇİN
½ karışık şeker
SÜSLEMİK İÇİN
Kiraz tatlısı
2 yumurta akı
100 gr şeker

HAZIRLANIŞI

Elmaları soyun, hepsini muntazam, olarak sekizer dilime ayırın 60 gr şeker ve ¼ litre suyla hazırlayacağınız şurupta pişirin. Elmaları ısıya dayanıklı bir kabın içinde çıkarın. Kurabiyeleri parçalara bölün ve elmaların üzerine yerleştirin. Bu arada tencerede kalan şurubu şeker ilavesi ile ateşte karıştırarak karıştırarak karamel haline getirin. Bundan kaşıkla azar azar alarak, kasedeki elmalı kurabiyelerin üzerine dökün, soğumaya bırakın. Bu sırada yumurta aklarını şekerle bir kaptaki kuvvetlice çırpın. On dakika sonra bu karışımı düzenli aralıklarla elmaların üzerine dökün, güzel şekiller verin. Aralarına kiraz serpiştirip, fırına sürün 45 dakika kadar ateşte pişirip, üzeri kızarıncaya alın, sıcak servis yapın.

[ML® Sakızlı Kurabiye için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.01.2024