



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI SAFİNAZ TATLISI

Kullanılacak malzeme (8 kişilik) :

- 1 kilo elma,
- 200 gram kavrulmuş ve iri iri kırılmış badem içi,
- 200 gram toz şekeri.
- 100 gram tereyağı,
- 2 yumurta,
- 150 gram un,
- 1 kaşık baking powder.

Yapımı : Elmaların kabuklarını soyduktan çekirdeklerini ve çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra bunları ince dilimlere doğramalı. Buna kıyılmış badem içiyle toz şekerinin yarısını katmalı, karışımı pyrex bir kaba yaymalı. Beri yanda tereyağını tahta bir kaşıkla döverek köpüklü bir macun durumuna getirmeli. Bunu çırpmaya devam ederken şekerin öbür yarısını katıp yedirmeli.

Bir başka porselen kâsede yumurtaları bir tutam tuzla çırpıp köpürtmeli. Bunları çırpmaya devam ederken elekten akıtılacak baking powder'li unu azar azar katmalı. Unun katılıp yedirilmesi tamamlanınca karıştırmaya aravermeden şekerli tereyağı kremasını katmalı ve bunu da yedirdikten sonra karışımı pyrex kaptaki elmalı karışımının üstüne dökmeli. Kabı orta ısıli bir fırına sürmeli ve kırkbeş dakika kadar orada tutmalı. Bu süre sonunda tatlıyı fırından alıp sofraya götürmeli ve sıcak sıcak, servis yapmalı.
