



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI SCHMARREN

4 adet elma
250 gr çikolata
1 su bardağı İçim Şef Krema
6 adet yumurta sarısı
4 adet yumurta
Un
İçim Süt
60 gr İçim Tereyağı
Şeker
Vanilin
Tuz

Bir karıştırma kabında yumurtaları ve sarılarını 1 kaşık un, 4 kaşık İçim Süt, 1 kaşık şeker, bir tutam vanilin ile birlikte çırpın. Karışımı bir kaşık İçim Tereyağı koyduğunuz tavaya alın. Bir dakika kadar hafifçe karıştırın sonra da omlet gibi her iki tarafını 2 dakika pişirin. Omleti tavadan çıkarın, ılımaya bırakın. Küp şeklinde doğrayın ve tekrar tavaya koyup 60 gr köpürmüş İçim Tereyağı içinde arada tek tek olmak üzere 6 kaşık şeker ekleyerek 3 dakika kadar çevirin. Elmaları kabuğunu ve çekirdeğini çıkarmadan dilimlere ayırın. Dilimleri şekere bulayıp kenarları karamelleşinceye kadar 250C fırında 5-6 dakika pişirin. Bir tencerede çikolatayı 150 ml su ve bir tutam tuz ile eritin.

Soğuyunca önceden kar gibi çırpıtığınız İçim Şef Kremaya katın. Schmarren'ı dilimlenmiş elma ve mus ile birlikte servis edin. Üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

