



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI SULTAN LOKMASI

- 2 adet golden elma
- 4 parça hazır kek
- 2 adet yumurtanın akı
- 1 kase galeta unu
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- 1 kahve fincanı dolmalık fıstık
- 100 gr kaymak
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz
- 7 çorba kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı margarin

Elmaları ortadan ikiye kesip çekirdekli kısımlarını temizleyin. Kararmamaları için limonlu suda bekletin. Kuru üzümü yumuşaması için ılık suda 20 dakika bekletip süzün. Elmaları süzüp tavaya alın. Şeker, üzüm, su ve fıstığı ilave edip kısık ateşte şeker karamelize olana kadar pişirin. Cevizi ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Yumurta aklarını hafif çırpın. Hazır kek dilimlerini şekilli kalıplarla kesip önce yumurta akına sonra galeta ununa bulayın. Margarini tavada kızdırıp kek dilimlerini iki taraflı kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın süzdürün. Soğumaya bırakın. Kızarmış kekleri servis tabaklarına paylaşın. Üzerlerine elmaları kesik kısmı üste gelecek şekilde yerleştirin. Üzümlü harcı sosuyla birlikte elmaların ortalarına paylaşın. Üzerlerini kaymak ile süsleyip servis yapın.