



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TİRAMİSU (İTALYA)

1 adet limon
1 adet çubuk vanilya
4 adet karanfil
30 gr. şeker
250 ml. elma suyu
800 gr. ekşi elma
120 gr. kedi dili
500 gr. tuzsuz peynir
75 gr. pudra şekeri
10 gr. kıyılmış antepfıstığı

Limonu ince soyun. Vanilyayı ikiye bölün özünü kazıyın. Büyükçe bir tencerede limon kabuğunu 45 ml. limon suyunu, karanfili, şekeri, vanilya çubuğunu ve özünü, elma suyu ile birlikte üstü kapalı bir taşım kaynatın, ateşten alıp bekletin. Elmaları soyup dörde bölün, çekirdek yataklarını çıkartın, küçük küp doğrayın, tencereye ekleyin. Üzeri kapalı orta ateşte elmalar yumuşayınca kadar 10 dakika pişirin, soğutu. 30 santimlik kalıba kedicillerini yerleştirin. Karanfil, limon kabuğu ve çubuk vanilyayı suyundan çıkartın ve ıslatma şurubu olarak kedicillerinin üzerine gezdirin. Peyniri biraz elma suyu ile ezip pudra şekerini de katarak karıştırın, kedi dilinin üzerine yayın. Buzdolabında bekletin, fıstıkla süsleyerek servis yapın.