



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TOST

4 dilim tost ekmeği
1 ay bardağı süt
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı krema
Kızartmak için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
Karamelize elma için:
2 adet orta boy elma
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kahverengi şeker
1 yemek kaşığı toz şeker
1 ay kaşığı tarçın
zeri için:
Dilerseniz iki top dondurma

Karamelize elmaları hazırlamak için ilk olarak kabukları soymuş olduğunuz elmaları sekiz eř parçaya bölün ve çekirdekli kısımlarını çıkarın.

Tereyağını küçük bir tavanın içerisine alın ve eritin.

Elma dilimlerini tavaya alın. Toz şeker karışımını ilave edip kısık ateşte karamel rengi elde edene kadar karıştırın.

Tarını da ilave edip tahta kaşıkla karıştırdığınız karamelize elmaları çok kısa ateşte ocakta bekletin.

Süt, yumurta ve kremayı derin bir kasenin içerisine alın ve tel ırpıcı ile karıştırın.

Tabanı geniş olan ayrı bir tavada tereyağını eritin.

Sütlü karışıma batırdığınız tost ekmekleri tereyağında arkalı nl olacak şekilde teres çevirerek renk alana kadar kızartın.

Kızarmış olan ekmekleri servis tabağına alın ve üzerine hazırlamış olduğunuz karamelize sosu gezdirin.

Fransız elmalı tostunuz hazır!

