



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA BADEMLİ ELMA

Turta Cafe & Bistro KAVAKLIDERE

### Malzemeler

1 adet elma (Çekirdeği çıkarılmış, kabuklu ve bütün)

1 çay kaşığı toz şeker

1/2 çay kaşığı toz tarçın

1 çay kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı iç badem

1 top dondurma

Süslemek için taze nane yaprakları

Karamel sos için gerekli malzemeler:

3 yemek kaşığı toz şeker

1/2 su bardağı krema

### Hazırlanışı

Elmanın çekirdekleri oyacak yardımı ile çıkartılır, içine tarçın, tereyağı ve 1 çay kaşığı toz şeker konur. Elmanın etrafı alüminyum folyo ile sarılarak 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilir. Piştikten sonra servis tabağına alınır. Üzerine karamel sos dökülür. Badem serpiştirilir. İsteğe göre yanına dondurma konarak ve taze nane yaprakları ile süslenerek servis yapılır.

### Karamel sosun yapılışı:

Toz şeker tavada yakılarak karamel elde edilir. Krema da eklenerek kaynatılır.