



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINLANMIŞ ELMA DİLİMLERİ

3 orba kaşığı esmer şeker
100 gram mısır gevreği
1 ay kaşığı tarçın
Yarımşar ay kaşığı zencefil ve toz karanfil
100 gram file badem
4 adet elma
1 adet yumurta
1 orba kaşığı süt

Fırın tepsisine 1 çorba kaşığı esmer şeker serpin. Kalan 2 orba kaşığı esmer şeker, mısır gevreği, tarçın, zencefil ve toz karanfili robottan geçirin. Bademleri de ilave ederek, tekrar robottan geçirin ve başka bir kaba alın. Elmaların kabuğunu soyun ve çekirdeklerini çıkarın. İri dilimler halinde doğrayın. Yumurta ve sütü çırpın. Elmaları önce sütlü yumurtaya, sonra mısır gevrekli karışıma bulayıp, esmer şeker serpilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin. İlıdıktan sonra servis tabağına alın. Dilerseniz vanilyalı dondurma ile birlikte servis yapın.