



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ ELMA TATLISI

Eyüp Sevinç

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 adet yeşil elma
- 25 gr cranberry
- 25 gr filebadem
- 3 yemek kaşığı esmer şeker
- 3 yemek kaşığı frambuaz reçeli
- 4 adet defneyapağı
- Taze krema (süsleme için)

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Elmaların ortalarını bir çıkarıcı ile çıkarın. Bir fırça ile elmaları zeytinyağlayın ve fırın için uygun bir kaba dizin. Cranberry, badem ve esmer şekeri bir kasede karıştırın. Bu karışım ile elmaların ortalarını doldurun. Kalan zeytinyağını üzerlerinde gezdirin. 3 yemek kaşığı su ile reçeli inceltip ısıtın. Elmaların üzerinde gezdirin. Üzerini folyo ile kaplayın. 1,5 [?] 2 saat süreyle elmalar hafif yumuşayana kadar pişirin. Defneyaprakları ve bir miktar taze krema eşliğinde servis edin.

