



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ELMA

- 4 adet elma
- 1 yumurtanın akı
- 1 parça limon kabuğu
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 4 çorba kaşığı pudra şekeri

Elmaları tepelerinden kapak şeklinde kesin. Bir parmak kalınlığında etli kısmı bırakarak içlerini oyun. Çıkartığınız içlerin çekirdeklerini ve sert kısımlarını ayıklayın. İnce ince doğrayın. Limon kabuğu ve pudra şekeriyle birlikte bir kaba koyun. Kısık ateşte biraz pişirin. Tarçını ilave edin. Süzgeçten geçirip, bir kaptaki yumurta akını kar haline gelene dek çırpın. Elma püresinin içine metal bir kaşık yardımıyla karıştırın. Elmaların içine hazırladığınız karışımı doldurun. Küçük bir tepsiyi yağlayıp, elmaları dizin. Orta sıcaklıkta fırına koyun. Elmaların içi kabarıp, dışları kızarmaya başlayana dek fırında bekletin. Sıcak servis yapın.