



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA ELMA

4 büyük, sulu, ekşi elma  
125 gr. (3/4 su bardağı) kuru üzüm  
125 gr. (3/4 su bardağı) fındık (kıyılmış) yada badem (kabuğu ayıklanıp kıyılmış)  
2 çorba kaşığı toz şeker  
1/4 su bardağı su  
1 çorba kaşığı tereyağı

Önce fırınınızı hafifçe (150 C) ısıtınız. Elmaları yıkayıp ortasını çıkardıktan sonra kabuğunu soyunuz ve ateşe dayanıklı bir servis tabağına koyunuz. Kuru üzümü, kıyılmış fındığı, hindistancevizini, şekeri bir kaptaki iyice karıştırınız. Elmaların ortasını bu karışımla doldurunuz. Suyu ve tereyağını elmaların yanına koyup, tabağı fırının ortasına yerleştiriniz. Her yarım saatte bir elmaları tabaktaki su ve yağ karışımı ile yağlayarak 2 saat, elmalar yumuşayana kadar, pişiriniz. Elmalar pişince fırından çıkarınız. Servis ediniz.