



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRINDA ELMA

4 elma  
toz şeker  
su  
tereyağı

Önceden fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız.

Elmaları yıkayıp ortalarını oyarak çekirdeklerini çıkartınız. Elmaların üstlerinden 2 cm kadar kabuklarını soyunuz. Elmaları bir fırın tepsisine dizerek ortalarına şeker doldurunuz. Elmaların üstüne biraz da tereyağı koyup, tepsiye 1,5 sm kadar su doldurunuz.

Elmaları sık sık tepsideki sos ile ıslatarak, yumuşayınca kadar 30 dakika fırında pişiriniz. Sıcak yada soğuk olarak servis ediniz.

Not: Şekere tarçın, hindistancevizi ve karanfil katarak tatlıyı daha da lezzetlendirebilirsiniz. Şeker yerine kuru meyve de kullanılabilir.

---