



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRINDA ELMA

8 büyük elma  
1/2 bardak tozşeker  
1/2 bardak kuşüzümü  
1/2 tatlı kaşığı tarçın  
150 gr. tereyağ  
1 bardak krema

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak elmaların kabuklarını soyun. Ortalarındaki çekirdekli kısmı çıkartıp atın. Kuşüzümünü ayıklayıp, küçük bir kaptan, üzerine ılık su ilave ederek 10 dakika kadar şişmeye bırakın. Kuşüzümlerini süzün. Küçük bir kaptan şeker ve tarçınla birlikte karıştırın. Bu karışımı, elmaların göbek kısımlarına doldurun. Tereyağın bir parçasıyla Borcam'ın içini yağlayın. Elmaları kaba yerleştirin. Üzerlerine, kalan tereyağı, küçük parçalar halinde yerleştirin. Kabı fırına sürün. 40-50 dakika sonra, kabı fırından alın. Kremayla birlikte servis edin.