



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA KARNAVAL

Birkaç adet kuru kayısı  
100 g kuru üzüm (1 bardak)  
50 g kuru erik (1 kahve fincanı)  
4 adet elma  
1,5 su bardağı toz şeker (255 g)  
2 adet çubuk tarçın  
6 adet karanfil  
70 g badem (1 kahve fincanı)  
Carte d'Or Halis Kaymak Tadında (2 kaşık).

Kayısları dörde kesip, üzümün saplarını ayıklayın. Eriğin çekirdeklerini çıkartın. Elmaları soyup ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartın. Fırın kabına kuru meyvelerle, elmaları yerleştirin. Toz şeker, çubuk tarçın, karanfil ve 1 bardak su ilave edip önceden 200°C'de ısıttığınız fırınızdaki elmaların yumuşaması için 20 dakika kadar pişirin. Elmaları ağdalaşan sosu ile servis tabağına alıp, ılınmaya bırakın. Bademi sıcak suya koyup kabuklarını soyun. Sıcak fırında renkleri dönene kadar fırınlayın. Elma tatlınıza bademleri serpip, Carte d'Or Halis Kaymak Tadında ile servis yapın. İsteğe göre çikolatalı sos ekleyebilirsiniz.