



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA KREMALI ELMA

1/4 su bardağı +2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı  
1/4 su bardağı vişne suyu  
1/4 su bardağı elma suyu  
Yarım su bardağı esmerşeker  
2 adet yumurtanın sarısı  
1 çorba kaşığı krema  
2 çay kaşığı zencefil  
2 çay kaşığı un  
Yarım su bardağı kıyılmış ceviz  
1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu  
6 adet incir  
Yarım su bardağı konserve veya taze vişne  
4 adet golden elma  
Servis için:  
Krema veya kaymak

1/4 su bardağı tereyağı, vişne ve elma suyunu iyice karıştırın. Ayrı bir yerde esmer şeker, yumurta sarısı, krema, zencefil, un, rendelenmiş limon kabuğu, ceviz, doğranmış incir ve vişneyi karıştırın. Elmaların üst kısımlarından kesip, kabuklarını soymadan çekirdek yataklarını çıkarın. İçlerine cevizli karışımdan doldurun. Elmaların her tarafına 2 çorba kaşığı tereyağı sürün. Karışımı elmaların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35 dakika pişirin. Krema veya kaymak ile servis yapın

