



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAS ELMA TATLISI

4 adet sert dokulu elma
Yarım su bardağı ceviz
1 çorba kaşığı şeker
4 adet kuru kayısı
1 su bardağı su
4 çorba kaşığı pekmez

Elmaların kabukları soyulur. Oyma aletiyle hem ortada ki çekirdek yatağı çıkarılır hem de biraz genişletilerek oyulur. Bir tencereye dizilir, üzerine su ve pekmez bırakılır, kapak kapatılır. Elmalar yumuşayana kadar pişirilir. Elmalar soğurken iç malzemesi hazırlanır. Kayisılar çok ufak kıyılır, şeker ve ceviz eklenir. Elmalar soğuyunca servis tabağına konur. Oyuk kısımlarına iç, sıkı sıkı doldurulur. Üzerine biraz pekmezli su gezdirilir.
