



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ ELMA KOMPOSTOSU

Kullanılan Malzemeler

30 gr. limon kabuğu rendesi
10 gr. tereyağı
125 ml. süt
2 adet ekşi elma
1 adet limon
700 ml. üzüm suyu
700 ml. açık renk elma suyu
4 adet kakule
60 gr. toz şeker
75 gr. mısır unu
50 gr. irmik
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
muskat
tuz

Yapım Şekli

Elmayı çabucak soyarak için soyucu bıçak kullanın. Bıçağın sivri ucuyla elmanın istenmeyen yerlerini oyarak çıkarmanız daha pratik bir çözüm olacaktır.

Hazırlanışı:

Limonu sıcak suda yıkayın ve kabuğunu rendeleyin. Limonun suyunu sıkın. Limon kabuklarını, suyunu, kakuleleri, toz şekeri, üzüm ve elma sularını bir tencereye koyup ağzı kapalı 5 dakika düşük ısıda pişirin. Elmaların kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkartın ve 0,5 cm. aralıklarla dilimledikten sonra üzerlerine hemen 45 ml. limon suyu sürün. Elmaları kaynamakta olan kompostonun içine ekleyin ve soğumaya bırakın. Süt, tereyağı, limon kabukları, bir tutam tuz ve muskatı bir tavada karıştırın. İrmiki ve mısır ununu ekleyip dibini tutturmadan topak topak olana dek karıştırın. Bir kaba koyun ve önce yumurtayı daha sonra da yumurta sarısını ekleyip iyice karıştırın. Bir tencereye su koyup yeterince tuz atın ve kaynamaya bırakın. Su kaynayınca ateşi kısın ve ıslak yemek kaşığıyla irmikten kaşık kaşık lokmalar alıp sıcak suya atın. Lokmaların su üzerine çıkmasını bekleyin ve kevgirle alıp kompostonun içinde servis yapın.

KAYNAK: MutfakRehberi.com.tr