



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA ELMA TATLISI

2 adet elma
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı toz şeker
2,5 su bardağı elma suyu
2 adet çubuk tarçın
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kuru üzüm
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu
1 çorba kaşığı dut pekmezi
Yağlı kağıt

Elmaları boylamasına ikiye kesip çekirdeklerini çıkarın. Elma parçalarının dört katı büyüklüğünde yağlı kağıt parçaları kesin. İçlerine elmaları yerleştirin. Üzerlerine margarin sürün. Toz şeker serpin. Yarım su bardağı elma suyunu elmaların üzerine gezdirin. Yağlı kağıtla elmaları iki kat olacak şekilde sarın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40 dakika pişirin. Diğer taraftan çubuk tarçın, vanilya, kuru üzüm, rendelenmiş limon kabuğu, pekmez ve kalan 2 bu bardağı elma suyunu birlikte kaynatın. Fırından çıkardığınız elmaların üzerindeki yağlı kağıtları tabak şeklinde açın. Üzerlerine kaynayan pekmezli şerbeti gezdirip servis yapın.

