



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA MEYVELER

3 adet elma
3 adet armut
Yarım su bardağı vişne
2 çorba kaşığı pudraşekeri
Yarım çay kaşığı toz tarçın
3 çorba kaşığı kuru üzüm
Yarım çay bardağı dörde bölünmüş ceviz içi
2 ince dilim zencefil
2 adet çubuk tarçın
2 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
2 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
Yağlı pişirme kağıdı

Elma ve armutları yıkayıp, çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra dilimleyin. Geniş bir kaba alıp, üzerine vişne, pudra şekeri, toz tarçın, kuru üzüm, ceviz, zencefil ve çubuk tarçın ilave edip harmanlayın. Malzemenize uygun büyüklükte yağlı pişirme kağıdı kesip düz bir zemine serin. Hazırladığınız meyveli karışımı ortasına yerleştirin. Kağıdın iki kenarını ortaya doğru, üst üste dikdörtgen şeklinde kapatın. Diğer kenarları da üzerine kapatın. Bir fırın tepsinine katlı kısımları aşağıda kalacak şekilde yerleştirin. Üzerine hafifçe su serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Servis tabaklarına alın. Rendelenmiş portakal ve limon kabuğu ile süsleyerek servis yapın.

