



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALIPTA ELMA PÜRESİ

2 adet adet elma
2 çorba kaşığı toz şeker
4 su bardağı su
1 çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı buğday nişastası

Elmalar soyulur ve çekirdek yatakları çıkarılır, iri iri doğranır. Elmalar tencereye atılır, üzerine şeker ve 3 su bardağı su ilave edilir. Elmalar ezik bir görünüm kazanana kadar pişirilir. Blenderden geçirilerek püre haline getirilir. Başka bir kaptaki 1 su bardağı su ve nişasta karıştırılır, elmaların üzerine dökülür. Orta ateşte devamlı karıştırarak bütünleşene kadar pişirilir. Ateşten almadan önce tarçın konur. Minik silikon kalıplara paylaştırılır. Buzdolabında bir gece bekletilir. Ertesi gün servis tabağına ters çevrilir.