



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL KAPLI ELMALAR

4 adet soyulmuş yeşil elma
170 gr şeker ilavesiz elma suyu
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
Karamel sos için:
1 su bardağı şeker
1/4 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
1/2 su bardağı yağsız süt
1 çay kaşığı vanilya ekstresi

Fırını 190 dereceye ısıtalım.

Elmaları yatay olarak 5 dilime bölelim. Her bir elmayı bir araya getirerek fırın kabına yerleştirelim.

Elma suyu ve eritilmiş tereyağını karıştıralım. Elmaların üzerine dökelim.

Üzerlerini kapatmadan 190 derece fırında 45 dakika elmalar yumuşayana kadar pişirelim. Her 15 dakikada bir elma suyunu kontrol edelim.

Karamel sosu için; su ve şekeri bir tencereye koyup hiç karıştırmadan orta ateşte yaklaşık 15 dakika pişirelim.

Tencereyi ateşten alıp 1 dakika bekletelim. Tereyağını dikkatli ekleyip eriyene kadar karıştıralım. Ardından sütü yavaşça ekleyip sürekli karıştıralım.

Tekrar ocağa alıp orta ateşte yaklaşık 2 dakika karamel eriyene kadar pişirelim. Ateşten alıp içine vanilyayı ekleyelim.

Her elmayı bir tabağa yerleştirelim. Kenarlarından akması için tam ortalarından 1/4 su bardağı karamel sosunu dökelim. Hemen servis edelim.

