



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL SOSLU ELMA TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

4 elma
50 gr esmer şeker
60 ml portakal suyu
100 gr bütün badem içi
80 gr tereyağı
1 hazır meyveli kek
Karamel sos için:
50 gr tereyağı
100 gr esmer şeker
80 ml portakal suyu

Sekiz tane krem karamel kalıbının içine tereyağı sürün. Hazır meyveli keki parmak uzunluğunda ve iki parmak kalınlığında kesin. Krem karamel kaplarının içine hafifçe üst üste ve dik bir şekilde dizin. Elmaların kabuklarını soyup çekirdeklerini temizleyin. Küçük parçalar şeklinde doğrayın. Elma, portakal suyu ve şekerini tavaya alıp pişirin. Bütün bademleri ekleyin. Kapların içine bademli elmaları paylaşın. Üzerlerini kek parçaları ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Karamel sos için, tereyağı ve şekerini tavaya alıp karamel haline gelene kadar pişirin (şekerin yanmamasına dikkat edin). Portakal suyunu ekleyip hızlıca karıştırın. Tatlıların üzerine karamel sosunu gezdirip servis yapın.

