



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL SOSLU ELMALI KADAYIF

300 gram tel kadayıf
100 gram tereyağı
3 yeşil elma
1 çay bardağı toz şeker
1 çubuk tarçın
File badem
200 gram toz şeker
200 mililitre krema

Tereyağını eritip tel kadayıf ile iyice karıştırın. Elmaları küp küp kesip, şeker ve tarçın ile birlikte 5 dakika kadar pişirin.

Küçük bir kase nin içine aldığınız bir miktar tel kadayıfın ortasını çukurlaştırarak elma karışımından doldurun. Üzerini yine tel kadayıf ile kapatarak fırın tepsisine ters çevirin. Tüm malzeme bitinceye kadar bu şekilde hazırlayın. 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.

Sosu için, şekeri tavada eriyinceye kadar bekletin. Ayrı bir kaptaki kremayı ısıtın. Şekerin rengi koyulaşınca kremayı ekleyip karıştırın. Kadayıfları fırından çıkardıktan 10 dakika sonra üzerine sos gezdirin. File badem serpiştirerek servis yapın.

