



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI ELMA

MALZEMELER

- 1 kilo ufak Amasya elması
- 100 gram kaymak veya krem şanti
- 1 kutu ananas (arzu edilirse)

HAZIRLANIŞI

Elmalar yıkanır ve bütün olarak kabukları soyulur. Kabak oyacağı yardımıyla çekirdekleri çıkarılır ve altı düz bir tencereye dizilir. Üzerine 1 bardak su ile ağzı yarı kapalı olarak elmalar yumuşayıp yeşil bir renk alana kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirilir. Elmaların her tarafının pişmesi için arasıra çevrilir (şeklini bozmadan) Elmalar soğuduktan sonra bir servis tabağına alınır, herbir elmanın ortasına kaymak veya krema şanti konularak süslenir. Arzu edilirse herbir elmanın altına gelecek şekilde birer dilim ananas konulur. Ananasların üzerine elmalar oturtulur.