



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR EKMEKLİ ELMA TATLISI

<https://migros.com.tr>

8 adet elma
250 gr. tereyağı
150 gr. şeker
20 dilim tost ekmeği

1. Elmaları dokuza bölün tereyağı ile birlikte tavaya alın.
2. Yağ eridikten sonra şekeri ekleyin; şeker karamelize olana ve elmalar yumuşayınca kadar pişirin.
3. Tost ekmeklerinin kenarlarını kesin ve eşit 4 parçaya bölün.
4. Tereyağı sürdükten sonra sufle kabına benzer ısıya dayanıklı bir kaba dizin.
5. Hazırladığınız elmalı harcı içine koyun ve üzerine ekmek dizdikten sonra 180 derece fırında yaklaşık bir saat, ekmekler kızarıncaya kadar pişirin.
6. Soğuduktan sonra dondurma ile servis edin.

