



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIRLI ELMA TATLISI

1 kg yeşil elma
Yarım limonun suyu
Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz
Yarım su bardağı kuru üzüm
Yarım çorba kaşığı tarçın
1 paket krema
Hamur için:
2 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
Yarım çorba kaşığı tarçın
100 gram tereyağı
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat
Tuz

Elmaların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın. Her birini 8'er dilim olacak şekilde kesin ve üzerlerine limon suyunu gezdirin. Bir fırın kabını yağlayın ve elmaları bu kaba dizin. Üzerlerine önce cevizleri, sonra üzümleri döküp, tarçını serpin. Un, şeker ve tereyağını karıştırın. İçine tarçın, muskat ve tuz ekleyip yoğurun. Bu karışımı elmaların üzerine yayın. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Ilıkken tabaklara alın ve yanında krema ile servis yapın.

