



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ ELMA TATLISI

<https://www.bosch-home.com/tr>

2 adet yeşil elma
8 adet kuru incir
7-8 adet kuru kayısı
1 avuç kadar kuru üzüm
1 çay bardağı ceviz
1 çorba kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı su

Elmaları soyup ikiye kesin. Ortasındaki çekirdekli kısmını alıp ince yarım ay şeklinde dilimleyin. Bir kaseye su koyup yarım limonsuyu sıkın ve elma dilimlerini içinde bekletin. Kuru incirlerin sap kısımlarını bıçakla kesin. Kuru kayısıları ve kuru üzümleri ayrı ayrı yıkayıp süzün. İncirleri ve kayısıları ikiye üçe keserek doğrayıp tavaya koyun. Kuru üzümleri ekleyin ve üzerine 1 bardak su, 2 kaşık şeker ilave edip arada bir karıştırarak pişirin. Meyveler yumuşayana ve parlak bir görünüm alana kadar pişirmeye devam edin. Elma dilimlerini sudan alıp tavaya ilave edin ve yavaşça karıştırın. 6-7 dakika kadar pişirin. Cevizi havanda biraz dövüp meyvelere ekleyin. Üzerine tarçın serpip bir taşım daha pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Ilık olarak üzerine 1 top dondurma ekleyip tatlıyı servis yapın.