



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ÜZÜMLÜ ELMA TATLISI

- 1 Kase Ceviz
- 6 Adet Elma
- 1 Paket Kaymak
- 1 Adet Limon
- 1 Su bardağı Su
- 1 Tatlı kaşığı Tarçın
- 1 Su bardağı Toz Şeker
- 1 Kase Kuru Üzüm

Üzümlerin yumuşaması için üzerine sıcak su koyuyoruz. Elmaların kabuklarını soyup ortadan üçe kesip çekirdeklerini çıkartıyoruz. Ayıklanan elmaları karamaması için suyun içerisine koyuyoruz. Sonrasında suyun içerisinden alıp fırın kabına yerleştiriyoruz. Elmaların ortasına tarçınları koyuyoruz. Bunun üzerine de üzümleri ve toz şekerleri döküyoruz. Sıkılmış limon suyunu da üzerilerine ilave ediyoruz. Sıcak suyu da döktükten sonra önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına veriyoruz. Fırından çıkartığımız tatlımızı soğumaya bırakıyoruz. Soğuyan tatlının üzerine kaymakları koyuyoruz. Cevizini de serpip servis ediyoruz.

