



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANASTIR ELMASI

1 kg ekşi elma (kabukları soyulup sert kısımları ayıklanmış ve dilim dilim doğranmış)
2 tatlı kaşığı rafine yağ 1/2 su bardağı su
350 gr (1 1/2 su bardağı) toz şeker
1 limonun suyu
1 çay kaşığı hindistancevizi
60 gr (1/2 su bardağı) kabuksuz badem rendesi
2 çorba kaşığı vişne reçeli
2 çorba kaşığı kaynar su

2+1/2 su bardaklık bir kalıbı rafine yağla yağlayıp bir kenara bırakınız.
Şeker ve 1/2 su bardağı suyu orta boy bir tencereye koyup şekeri eritiniz. Limon suyu ve hindistancevizini katınız. Şurubu orta ateşte 5 dakika, madeni bir kaşıkla arasıra karıştırarak kaynatınız. Elmaları katıp 10-15 dakika, arasıra yavaşça karıştırarak pişiriniz. (Şurup kaynayıp elmalar tencerenin kenarlarından ayrılınca pişmiş oldukları anlaşılır.) Tencereyi ateşten alıp, badem rendesini bir kaşıkla yavaşça elmalara katınız. Vişne reçeli ve kaynar suyu bir kasede karıştırarak reçeli eritip, hazırladığınız bu sosu bir kenarda soğumaya bırakınız.
Manastır elmasını kalıptan çıkarıp, üstüne sosu dökerek servis ediniz.