



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ ELMA

4 yemek kaşığı pekmez
2 adet yumurta
3 kaşık sıvı yağ
3 çay bardağı şeker
3-4 elma
Yarım bardak iri dövülmüş ceviz
3 çay bardağı un
Yarım paket kabartma tozu

Sıvı yağ, pekmez ve 1 çay bardağı şeker karıştırılıp yuvarlak borcamın dibine dökülüp kaşıkla her tarafına yayılır. Üzerine soyulup dilimlenmiş elmalar yerleştirilir. Ayrı bir yerde 2 yumurta, 2 çay bardağı şeker, 1 portakalın suyu, un, ceviz ve kabartma tozu karıştırılıp elmaların üzerine dökülür. Orta ısıdaki fırında 20-25 dakika pişirilir. Büyük bir tabağa ters çevrilip servis yapılır.