



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU ELMA

4 yeşil ekşi elma

30 gr (2 çorba kaşığı) + 4 tatlı kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı toz şeker

1 su bardağı su

4 tost ekmeği dilimi (kabukları çıkarılıp 1 cm kalınlığında 7,5 cm çapında daireler halinde kesilmiş)

2 çorba kaşığı üzüm marmelatı (yada bir başka marmelat).

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 °C) ısıtınız.

Elmaları yıkayıp göbeklerini çıkarınız. (Keskin bir bıçakla elmaların kabuklarını 4-5 yerinden uzunlamasına yüzeysel olarak keserseniz meyvelerin patlamasına engel olmuş olursunuz.)

Her elmanın içine bir tatlı kaşığı tereyağı koyup, elmaları ateşe dayanıklı bir cam kaba yerleştiriniz. Üstlerine şekeri serpip suyu döküp fırına sürünüz.

Elmaları, 30-35 dakika, yumuşayınca kadar pişiriniz.

Bu arada orta boy bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca ekmeğin dilimlerini ekleyip 1-2 dakika, her iki yüzleri de kızarıp altın sarısı bir renge alana kadar pişiriniz. Bir spatula ile ekmeği tavadan alıp kağıt peçete üstünde yağlarını süzdükten sonra servis tabağına yerleştiriniz.

Elmalar pişince kabı fırından çıkarınız. Elmaları, bir delikli kepeçle alıp ekmeğin dilimlerinin üstüne yerleştiriniz. Ateşe dayanıklı kabin içindeki sosu, küçük bir tencereye döküp, marmelatı da ekleyerek harlı ateşte sürekli karıştırarak 5-6 dakika, sos yarıya ininceye kadar kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp, sosu kaşıkla elmaların üstüne dökdükten sonra hemen servis ediniz.

Not: Bu tatlıyı gerek sıcak gerek soğuk olarak, krem şantiyi yada vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.