



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI BALLI ELMA

Tuğrul Şavkar

Tereyağlı ballı elma yapmak için elmaların kabukları soyulur, çekirdekli göbekleri çıkartılır. Sonra boylamasına iki eşit parçaya kesilirler. Bir fırın kabının dibine bolca bal sürülür. Meraklıları bunun mutlaka akasya balı olmasını ister. Ama başka bir bal da pekâlâ iş görür. Fırın kabındaki bal, harlı ateşte veya kızgın fırında yakılarak karamelize edilir. Elmalar göbekleri yukarı bakacak biçimde bu karamelanın üzerine yerleştirilir. Göbeklerinin içine birer fındık büyüklüğünde tereyağı konur ve çok kızgın fırında 10 dakika kadar pişirilip hemen servis yapılır.