



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRBANLI ELMA

8 elma
1,5 su bardağı şeker
3- 4 yumurta akı
1 avuç fındık içi (dövülmüş)
1 kahve kaşığı tarçın ve yenibahar
1 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
Yarım paket vanilya

- 1- Elmalar, bütün iken ortaları (elma oyacağı ile) çıkarılır. Soyulup yıkanır.
- 2- Bir bardak sı: ve 1,5 bardak şeker ile elmalar pişirilir.
- 3- Şurup koyulaşınca elmalar süzülerek bir tepsiye alınır.
- 4- Ortalarına fındık, üzüm, tarçın, yenibahar, vanilya karışımı doldurulur.
- 5- Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp kar haline getirilir. Kaynar elma şurubu dökülüp hızla karıştırılır.
- 6- Bu krema, krema pompasına doldurularak elmaların üzerine türban gibi sıkılır. (Kaşıkla da konabilir.)
- 7- Hafif hararetle fırında pembe renkte kızartılır.