



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRBANLI ELMA

7-8 elma
1,5 su bardağı şeker
2 yumurta akı
1 çorba kaşığı yeşil fıstık

İçerik için :

1 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
2 çorba kaşığı kıyılmış ceviz içi
1 çay kaşığı tarçın

Kıyılmış ceviz, üzüm, tarçın ve bir çorba kaşığı toz şeker katıp karıştırınız. Elmaları yıkayıp çekirdek yatağını elma oyacağı ile çıkartınız. Kabuklarını soyup 4 su bardağı su ile pişiriniz. Üzerlerine şeker serpip 10 dakika daha pişiriniz. Elmaların oyuk kısmı üste gelmek üzere tepsiye dizip içlerini ceviz karışımı ile doldurunuz. Geri kalan şurubu kaynatınız. Şurup koyu kıvama gelince yumurta aklarını bakır bir tencerede çarparak kar haline getiriniz. Kaynar olarak şurubu döküp hızla karıştırınız. Bu karışımı krema torbasına doldurup elmaların üzerine türban şeklinde sıkınız. Kıyılmış yeşil fıstık serpip hafif hararetli fırında sertleşinceye kadar pişiriniz.