



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRBANLI ELMA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

8 adet Elma
350 gr. Toz şeker
250 ml. Su
3 adet Yumurta akı
75 gr. Dövmüş Ceviz
30 gr. Çekirdeksiz Kuru Üzüm
10 gr. Tarçın
7-8 adet Kiraz şekerlemesi
15 gr. Antepfıstığı

Elmalar yıkanır. Elma oyacağı ile ortadaki çekirdekleri çıkartılır. Sonra kabukları soyulur. Bir tencereye Elmalar sıralanır. Üzerine su ve şeker dökülerek kapağı kapatılır. Elmalar yumuşayınca kadar pişirilir. Elmalar tencerenin içinden alınır, bir tepsiye çıkartılır. Tenceredeki kalan şerbet koyulaşınca kadar biraz daha kaynatılır. Ceviz dövülür, Üzüm ve tarçınla karıştırılarak iç hazırlanır. Tepsideki elmaların oyulmuş kısımlarına doldurulur. Diğer tarafta yumurta akı çırpılarak kar haline getirilir. İçine koyulaştırılmış şerbetten iki yemek kaşığı ilave edilip hızla karıştırılır. Çırpılmış yumurta akı, elmaların üzerine türban şeklinde sıkılır. Kalan şerbet elmaların üzerine dökülür. Antepfıstığı ve kiraz şekerlemesi ile süslenir. Düşük ısıdaki fırında üzeri pembe renk alıncaya kadar bekletilir. Fırından çıkartılır. Elmalar kendi tepsisinde ılık bir duruma gelinceye kadar bekletilir. Bireysel servis tabaklarına alınarak servise sunulur. Görüntüsü fırına girmeden önce tamamlandığı için herhangi bir süsleme yapılmaz.

Not: Elmaların şekli düzgün olmalıdır. Elmaların her tarafı eşit pişmiş olmalıdır. İçine konan malzemelerin lezzetini taşımalıdır. Tarçın kokusu hissedilmelidir. Üzerine yumurta akından sıkılan türban şekli bozulmamış olmalıdır. Yumurta kokusu hissedilmemelidir. Üzerindeki çırpılmış yumurta akı pembe renkte kızarmış olmalıdır. Şerbeti koyulaşmış olmalıdır.

