



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VANİLYA SOSLU ELMALI RÖSTİ

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

Elmalı rösti:

4 elma

250 g beyaz ekmek, 7 mm büyüklüğünde küpler halinde

80 g şeker

1 limon, suyu

1 bıçak ucu tarçın tozu

80 g çekirdeksiz kuru üzüm

100 g tereyağı

Vanilya sosu:

1 yumurta sarısı

25 g şeker

1 çay k. mısır nişastası

0,75 dl süt

0,75 dl tam yağlı krema

½ vanilya çubuğu, kesilerek açılmış

Elmalı rösti için elmaları soyun, dörde bölün ve çekirdeklerini çıkarın, elma parçalarını 7 mm küpler halinde kesin.

Elma ve ekmek küplerini, şeker, limon suyu ve tarçın tozuyla karıştırın, 10 dakika dinlendirin.

Kuru üzümle ekleyin. Karışımı yağlanmış porselen kalıba doldurun, parçalar halinde kesilmiş tereyağını ekleyin. Kalıbı ısıtılmış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Vanilya sosu için yumurta sarısı, şeker ve mısır nişastasını biraz sütle karıştırın. Kalan sütü, kremayı, sıyrılmış vanilyayı ve vanilya kabuğunu kaynatın, vanilya kabuğunu çıkarın.

Vanilya sütünü yumurta sarısı karışımına karıştırın, vanilya sosunu tekrar tavaya koyun, orta sıcaklıkta karıştırarak kaynama noktasının hemen öncesine getirin. Bir kaba dökün ve ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın.

Vanilya sosunu tabağa dağıtın. Elmalı röstiye bir yemek kaşığıyla porsiyonlara ayırın ve üzerinde hazırlayın.



