



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE SULU ELMA TATLISI

6 adet sert yeşil elma
2 su bardağı vişne suyu
1,5 su bardağı şeker
Üzeri için;
1 paket krem şanti
1 çay bardağı süt,
Kiraz şekeri içi için;
İri çekilmiş ceviz
Kuru üzüm,
Kaymak

Elmaların kabuklarını soyup içlerini oyalım, bir tencereye dizdiğimiz elmaların üzerine vişne suyunu ve şekeri ekleyerek kısık ateşte hafif yumuşayınca kadar pişirelim. Ateşin altını açarak şerbetin buharlaşıp koyu bir kıvam almasını ve elmalara hem parlaklık hem renk vermesini sağlamalıyız. Bu aşamada sürekli şerbeti küçük bir kepçeyle elmaların üzerlerine gezdirelim. 15 dakika kadar pişirip şerbeti bal kıvamına getirince ateşten alıp şerbetten son bir defa daha üzerlerine gezdirip soğumaya bırakalım. Tencerede kalan şerbeti bir kaba alarak sonradan üzerlerini süslemek üzere bekletelim. Soğuyan elmalarımızın içine ceviz ve kuru üzümleri doldurup süt ile çırpığımız krem şantiyi ekleyerek, vişne veya kiraz şekeri ile süsleyip kenarlarına ayırdığımız şerbet ile şekiller vererek servis yapalım.