

Nane Sekerli Elma Tatlisi

Malzemeler

8 adet elma
1 demet taze nane
1 1/2 bardak ceviz
4 bardak seker
5 cay kasigi tarcin
8 adet karanfil
1 adet limon
Kaymak

Yapilisi

Tatli icin sert elmalar secilir. 8 adet elmanin kabuklari soyulur ve alti da delinecek sekilde dolma gibi oyulup kararmamalari icin limonlu suda bekletilir. 1 demet taze nane, yarim cay bardagi toz sekerle robotta cekilip temiz bir tulbentin icine koyulup baglanir. Orta boy bir tencere suyla doldurulur. Icine 3 bardak seker katilir. Soyup oyulan elmalar ve nane koyulan tulbent suyun icine yerlestirilir. Elmalar yumusayana kadar haslanir. 1 bucek bardak ceviz dovulur. 2 yemek kasigi seker karmelize olana kadar kavrulur. 5 cay kasigi tarcin ve bir bucek bardak dovulmus ceviz eklenir. Haslanan elmalar cevizli tarcinli sekerlemeyle doldurulur. Uzerlerine 1'er kasik kaymak yerlestirilir. 8 adet taze nane yapragi kanfillere gecirilir ve kaymaklari uzerine elma yapragi gibi yerlestirilir. Nane Sekerli Elma Tatlisi servise hazirdir