

Tarte Tatin

Malzemeler

5-6 yaprak milfoylar

6 adet yesil elma

5 yemek kasigi tereyagi

1 cay bardagi toz seker

Yapilisi

Elmalari soyun.5-6 parcaya bolerek cekirdeklerini ayirin.Daha sonra firinada girebilecek bir tavaya tereyag ve sekeri alin.Kisik ateste karistirin.Tereyag ve seker karisimin uzerine dilimlediginiz elmalari dizin.Elmalar suyunu cekip karmelize olana kadar 10 dakika kadar pisirin.Elmalari ocaktan aldiktan sonra sogumaya birakin.Buzdolabindan cikardiginiz milfoylari tavanizin boyutunda acin.Elmalar soguduktan sonra milfoylar elmalarin uzerine yayın.Daha onceden isittiginiz firina verin.Milfoylar kizardiktan sonra firindan alin.Firindan cikardiktan sonra bir tabaga ters cevirerek tarti alin.Krema ile servis edin.