

# ELMA KIZARTMASI

## Malzemeler (2 kişilik) :

- 1 elma
- 1 yemek kaşığı kadar toz şeker / esmer şeker
- Tarçın
- 1 tatlı kaşığı kadar tereyağı
- Dondurma(belki kaymak kremşanti)
- 1/2 çay bardağı portakal suyu /meyve suyu



## Yapılışı:

- Elma öncelikle soyulur. Sonra enine dilimlenir. Dilimler 1 cm den biraz az olacak.
- Tavada tereyağı eritilir ve elmalar dizilir. Meyve suyu eklenir. Kaynaması beklenir.
- Ocak kısılır ve elmalar meyve suyunu çektikten sonra elmaların üzerine toz şekerin yarısı ve çok az da tarçın serpilir.
- Elmalar çevrilir ve aynı işlem kalan şekerle diğer yüzeylere yapılır.
- Şekerle birlikte elmalar karamelleşir ve kızarır.
- Elmaların her iki yüzeyi de yeterince kızarıncaya servis tabağına alınır.
- Sıcak veya ılık olarak ama şiddetle dondurma tavsiyesiyle servis edilir...