



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ELMALAR

4 adet muntazam küçük elma
1/2 limon
1/2 litre su
2 çorba kaşığı şeker
4 çay kaşığı çilek marmeladı
50 gr. badem
125 gr. krem şanti
1/2 paket vanilya
4 adet yuvarlak bisküvi
2 çorba kaşığı konserve çilek kompostosu
Şeker

Elmaları soyun. Sap kısımlarını çıkarın. Bir kabak oyucusu ile çekirdek kısımlarını oyarak çıkarın. Limon suyunu ekin. Suyu kaynatın. Şekeri buna ilave edin. Elmaları suyun içine koyun ve on dakika elmaların suyu çekmesini bekleyin. Elmaları sudan çıkarın. Çekirdek kısımlarındaki boşluğa çilek marmeladı doldurun. Bademleri ince çubuklar halinde kesin ve elmaların üzerine yer yer batırın. Krem şanti ile vanilyayı çırpın. Bisküvilerin üzerlerine krem şantiyi taksim edin. Üzerlerine elmaları oturtun. Konserve çilek taneleri ve biraz krem şanti ile süsleyin.
