



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİSKÜVİLİ ELMA TATLISI

Malzemeler:

- 4 adet elma
- 8 çorba kaşığı toz şeker
- 8 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 8 adet pötibör bisküvi
- 2 çorba kaşığı marmelat

Yapımı:

Bisküviler robottan geçirilerek un haline getirilir. Üzerine marmelat eklenir, iyice karıştırılır. Elmalar soyulur, çekirdek yatağı çıkarılır. Hazırlanan elmalar fırın kabına dizilir. Çekirdek oyuklarına bisküvili malzeme paylaşılır. Üzerlerine önce 1'er çorba kaşığı şeker konur, sonra 1'er tatlı kaşığı tereyağı bırakılır. En son tarçın serpilir. Fırın kabının ağzı alüminyum folyo yada yağlı kağıtla kapatılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20-25 dakika pişirilir. Soğuyunca servis tabağına aktarılır.
