



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ KREMALİ ELMA TATLISI

10 adet orta boy yeşil elma
2 su bardağı böğürtlen
3-4 bardak toz şeker
1 yemek kaşığı erimiş margarin
1/4 çay kaşığı gıda boyası
Yeterince krem şanti
Yeterince antepfıstığı

Elmaları soyup tam ortadan 2 ye bölüyoruz çekirdekli kısmı temizliyoruz ve bu işlem tüm elmalar için bitince hepsini yıkıyoruz. Toz şekerini derin birkaba alıyoruz gıda boyasını toz halde içine katıp şekerle harmanlıyoruz elmalara böğürtleni, margarini de ilave edip her yüzünü bu şekerle buluyoruz. fırın poşetine düzgünce yerleştirip 10 dk fırınlıyoruz ben 200 dercede 10 dk fırınladım ama siz fırınınızın ayarına göre kontrol ederek pişirin elmalar çok fazla su salacak endişelenmeyin suyuyla beraber pişen elmaları bir kaba aktarın ve soğumaya bırakın bir süre sonra tüm elmaların suyu çektiğini altta biraz kıvamlı su kaldığını göreceksiniz. Kremşanti ve fıstıkla süsleyin.

