



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ELMA DOLMASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Bardağı kuru üzüm
- 2 Yemek Kaşığı buğday nişastası
- 1 Su Bardağı ceviz içi
- 1 Kg. süt
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 2 Paket vanilya
- 2 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 Yemek Kaşığı un
- 9 Adet elma

1.Elmaları soyup (kesmeden) içlerini oyun. Tencereye alıp her birinin üzerine 2 yemek kaşığı şeker serpin. Yarı boylarına gelecek kadar su ekleyip haşlayın. 2.Ayrı bir yerde ceviz, tarçın ve üzümü karıştırın.Haşladığınız elmaların içini bu karışımla doldurun. 3.Kremayı pişirin, ocaktan alınca yağın ekleyip karıştırın. 4.Elmalarınızın üzerine bu kremadan döküp servis yapın.