



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR ELMA

Malzeme

- 4 adet elma
- 50 gram Sana yağı
- Yarım su bardağı şeker
- Yarım su bardağı un
- Yarım su bardağı meyveli yulaf
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı

Elmaların kabuklarını soyup, küp küp doğrayınız. Doğranan elmaların kararmaması için limonlu su da bekletiniz. Küçük bir tencerede doğranmış elmaları, balı, tarçını, şekerini ve limon kabuğunu kavurup, ısıya dayanıklı bir fırın kabına alınız.

Küçük bir kâsenin içinde unu, meyveli yulafı, vanilyayı ve oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana'yı yoğurunuz.

Elde ettiğiniz hamuru parmaklarınızla ovuşturarak elmaların üzerine ufalayınız.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında elmaların üzeri kızarana kadar pişirip, arzuya göre dondurma ile servis ediniz.