



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI ELMA TATLISI

3 kişilik
3 adet elma
1 çay bardağı tozşeker
1 adet çubuk tarçın
6 adet tane karanfil
8-10 adet ayva çekirdeği
6 top vanilyalı dondurma

Elmaların kabuklarını soyun. Üzerlerinden kapak kesip kenara ayırın. Elmaların çekirdek yataklarını çıkarıp, tencereye alın. Üzerlerine tozşeker ve 1 su bardağı suyu ekleyin. Karanfil, tarçın ve ayva çekirdeklerini de tencereye atın. Elmalar yumuşayana dek kısık ateşte pişirin. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra, soğumaya bırakın. Elmaları servis tabağına aktarın, içlerine, vanilyalı dondurmayı pay edin. Ayırdığınız elma kapakları ile elmaları kapatın. Tencerede kalan suyu elmaların dibine gezdirin. Dondurma erimeden servis yapın.
