



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TATLISI

6 adet elma
6 orba kaşığı şeker
6 adet karanfil
Yarım su bardağı su
50 gram ceviz
1 ay kaşığı tarçın
1 orba kaşığı şeker
100 ml. krema
200 gram çikolata
1 tatlı kaşığı tereyağı
6 tatlı kaşığı fındık

Elmaların kabuklarını soyun. Çekirdek yataklarını çıkarın. Tencereye dizin. Ortalarına 1 karanfil ve 1 çorba kaşığı şeker koyun. Suyu ilave edin. Elmalar yumuşayınca kadar pişirin. Soğuyunca tabağa dizin. Ceviz, tarçın ve şekeri karıştırın. Elmaların ortalarına doldurun. Kremayı ısıtın. Kaynar kaynamaz ateşten alın. Çikolata ve tereyağını katıp karıştırın. Elmaların üstüne paylaştırın. Fındığı serpin. Servis yapın.

