



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TATLISI

1 kg ufak sulu Amasya elması
3 adet karanfil
3 kahve fincanı toz şeker
100 gr kaymak

İyiye yıkayıp, soyulan elmaların çekirdekleri bir kabak oyacağı yardımı ile elmaların şekli bozulmadan çıkarılır (elmalar bütün kalmalıdır). Elmaların ortasına yarım kahve fincanı şeker konularak iki parmak suda, ağır ateşte yaklaşık 25 dakika pişirilir. Pişerken suyuna karanfil katılır. Soğuduktan sonra elmaların ortasına kaymak konularak servis yapılır.

[ML® Elmalı Hamur Tatlısı için tıklayın](#)

