



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TATLISI

Malzeme

250 gr. Bizim Margarin

120 gr. Bizim Mutfak Pudra Şekeri

6 yumurta

Rendelenmiş limon kabuğu

1 paket Marifet Şekerli Vanilin

200 gr. Bizim Mutfak Un

50 gr. Bizim Mutfak Nişasta

120 gr. toz seker

1 kg. elma (Kabuğu soyulmuş, ince ve dal şeklinde doğranmış limon sulu elmalar)

Rendelenmiş badem

Hazırlanışı

Yumurtaların sarısını akından ayırın ve margarinle karıştırın. İçine pudra şekeri, vanilya, rendelenmiş limon kabuğu ilave edilip, tekrar karıştırılır. Ayrı bir kaptaki yumurta akı ve toz şekeri karıştırın. Daha önce hazırlanmış olduğunuz yumurta sarısı karışımının içine biraz un ve yumurta akı karışımını ilave ederek karıştırmaya devam edin. Tüm karışımı yağlanmış bir tepsinin içine dökün ve daha önce hazırlanmış elmaları hiç ara bırakmadan hamurun üstüne dizin. Fırında yaklaşık 20-25 dakika 220 C'de pişirin. Piştikten sonra üstüne badem ve pudra şekeri serperek servis yapın.
