



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TATLISI

Malzemeler

3 adet elma (golden)
2 ActiFry kaşığı siyah kuru üzüm
2 ActiFry kaşığı pekmez
2 ActiFry kaşığı ceviz (kırık)
1/2 ActiFry kaşığı tereyağı
1/4 ActiFry kaşığı tarçın
1/4 toz karanfil
100 ml. su
4 adet çubuk tarçın

Elmaların kabuklarını soyun ve ince ince dilimler halinde kesin. ActiFry'ı çalıştırıp 2 dakika sonra elma dilimlerini ve tereyağını pişirme haznesine koyun; 10 dakika pişirin.

Ceviz, kuru üzüm, tarçın, karanfil, pekmez ve suyu ekleyip 5 dakika daha pişirin.

Elma tatlisini porsiyonluk çukur kaselere alın. Servis yaparken tatlıyı düz tatlı tabaklarına ters çevirin. Çubuk tarçınlarla süsleyip servis yapın.

Not: Elma tatlisini yanında light dondurma ile servis yapabilirsiniz.