



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TATLISI

- 4 adet yumurta sarısı
- 1 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı tozşeker
- Yarım limonun suyu
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 adet elma
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Yumurtaları tozşeker, limon kabuğu rendesi ve limon suyuyla iyice çırpın. Rendelenmiş elmaları da karışıma katıp, hızlıca karıştırın. Yağlanmış minik fırın kaplarına karışımı paylaşın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30 dakika pişirin. Servis tabaklarına ters çevirerek çıkarın. Elma dilimleriyle süsleyerek servis yapın.
