



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMA TATLISI

4 Adet Elma  
İsteğe Bağlı Su  
1/2 Su Bardağı Dövmüş Ceviz  
2 Çay Kaşığı Tarçın  
1/2 Çay Bardağı Kuru Üzüm  
1 Çorba Kaşığı Buğday Nişastası  
1/2 Çorba Kaşığı Un  
1/2 Su Bardağı Toz Şeker  
1 Paket Vanilya  
1/2 kg Süt  
1 Çorba Kaşığı Tereyağı

Elmaları soyup ortalarını oyduktan sonra tencereye yerleştirelim. Elmaların üzerine 2 çorba kaşığı şeker serpelim. Yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyip haşlayalım. Ayrı bir yerde ceviz, tarçın ve üzümü karıştıralım. Haşlanan elmaların içini bu karışımla dolduralım. Krema için, tereyağı dışında tüm malzemeleri bir tencerede karıştırarak pişirelim. Ocaktan alıp tereyağı ekleyip karıştıralım. Kremayı elmaların üzerine döküp servis yapalım.