



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI DONDURMALI TATLI

Malzemeler:

- 2 kg elma
- 1 ay bardağı tozşeker
- 1 orba kaşığı tarçın
- 100 gram ceviz
- 100 gram kuru üzüm
- 1/3 kutu yulaf ezmesi
- 3 paket mavi yeşil yulafli bisküvi
- 100 gram tereyađı

Yapılışı:

Elmaların kabuklarını soyup ince dilimleyin. Elma dilimleri, tozşeker, tarçın, ceviz ve üzümü 2 kahve fincanı su ile pişirin. Elmalar yumuşayınca tüm karışımı fırın tepsisine dökün.

Yulaf ezmesi ve yulafli bisküvileri iyice ufalanıncaya kadar mikserde çekin. Tereyağını eritip karışımına ekleyin ve elmaların üzerine yayın. Hafifçe bastırarak düzeltin.

Üzerleri hafifçe kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyerek isteğe göre dondurma ve karamel sos ile servis yapın.