



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI MUHALLEBİ

- 25 Gr Sana Hamurışı
- 4 Çorba Kaşığı un
- 6 Çorba Kaşığı ÇEKİLMİŞ FINDIK
- 6 Adet Golden elma
- 1 Çorba Kaşığı tarçın
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Paket vanilya
- 1 Litre süt
- 1 Paket krem şanti
- 1 Adet yumurta

Elmaları soyup küp şeklinde doğrayın. Teflon tavada üzerine 1 yemek kaşığı şeker serpererek dağılmayacak şekilde pişirin. Tek porsiyonluk kupa elmaları dizip üzerlerine tarçın serpin. Bir tencereye Süt, un, yumurta, şeker ve vanilyayı ekleyip telle karıştırarak koyu muhallebi kıvamında pişirin. İliyinca kremşantiyi katıp mikserle karıştırın. Elmaların üzerine döküp fındık serpin. Buzdolabında bekletip servis yapın.