



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MUHALLEBİ

1 litre süt
1 su bardađı un
1 su bardađı Őeker
1 paket vanilya
50 g margarin
1 paket petibr bisküvi
yeterince Tarçın
1 paket krem Őanti
2 adet elma
2 yemek kaŐığı Őeker

BaŐlangıç olarak elma rendelenir ve Őekerle kısık ateŐte piŐirilip bir tutam da tarçın serpilerek soğumaya bırakılır. Tencerede süt ,un ve Őekerle muhallebi yapılır. Ocaktan inmesine yakın vanilya ,margarin ekleyip çırpılır ardından toz krem Őantiyi eklenip tekrar çırpılır. 1 paket bisküvi un haline getirilir. Büyük bir tepsinin altına toz bisküvi serpilir. zerine muhallebi yayılıp soğuması beklenir. Servis yaparken içine elmalı harçtan 1 kaŐık kadar koyulup rulo yapılır.