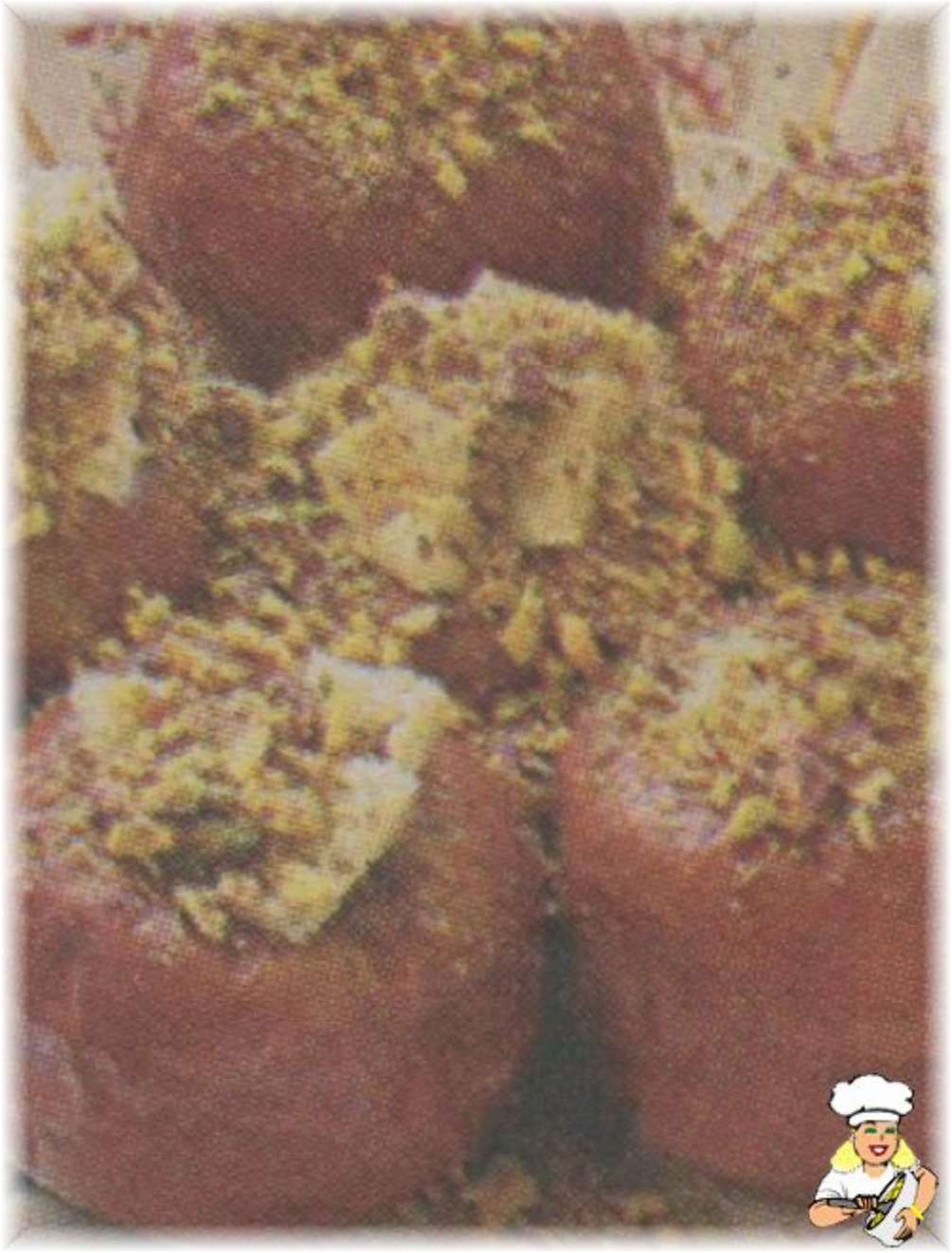
ELMA TATLISI

6 adet elma
6 çorba kaşığı şeker
6 adet karanfil
Yarım su bardağı su
50 gram ceviz
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı şeker
100 ml. krema
200 gram çikolata
1 tatlı kaşığı tereyağı
6 tatlı kaşığı fındık

Elmaların kabuklarını soyun. Çekirdek yataklarını çıkarın. Tencereye dizin. Ortalarına 1 karanfil ve 1 çorba kaşığı şeker koyun. Suyu ilave edin. Elmalar yumuşayıncaya kadar pişirin. Soğuyunca tabağa dizin. Ceviz, tarçın ve şekeri karıştırın. Elmaların ortalarına doldurun. Kremayı ısıtın. Kaynar kaynamaz ateşten alın. Çikolata ve tereyağını katıp karıştırın. Elmaların üstüne paylaştırın. Fındığı serpin. Servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:100613 • adı:Elma Tatlısı • gönderen:Çetin Odak • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:02