ELMA TATLISI

Malzemeler:
1 kg. elma
3 su bardağı su
2 su bardağı şeker
ceviz içi
tarçın
1 fincan şeker

Yapılışı:
Elmaların kabukları soyulup ortalarının çekirdekleri oyarak çıkartılır. Elmalar suda haşlanır. Yumuşamaya yakın 2 su bardağı şeker ilave edilir. 10 dakika daha kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Servis tabağına alınan elmalar toz şekerle dövülmüş ceviz ve tarçınla ortaları doldurulur.

© lezzetler.com tarif no:51446 • adı:ELMA TATLISI • gönderen:Uçan Süpürge • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:32