



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ELMALI MUHALLEBİ

1 litre süt
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
50 g margarin
1 paket petibör bisküvi
yeterince Tarçın
1 paket krem şanti
2 adet elma
2 yemek kaşığı şeker

Başlangıç olarak elma rendelenir ve şekerle kısık ateşte pişirilip bir tutam da tarçın serpilerek soğumaya bırakılır. Tencerede süt ,un ve şekerle muhallebi yapılır. Ocaktan inmesine yakın vanilya ,margarin ekleyip çırpılır ardından toz krem şantiyi eklenip tekrar çırpılır. 1 paket bisküvi un haline getirilir. Büyük bir tepsinin altına toz bisküvi serpilir. Üzerine muhallebi yayılıp soğuması beklenir. Servis yaparken içine elmalı harçtan 1 kaşık kadar koyulup rulo yapılır.