



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEMİ ELMA TATLISI

6 adet elma
1 su bardağı şeker
1 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı çekilmiş ceviz

Tavaya şeker konur, kısık ateşte açık kahverengi olana kadar pişirilir. Tereyağı ilave edilir. 6 adet fırın kasesine paylaştırılır. Elmaların kabukları soyulur. Ortası bir oyacak yardımıyla çıkarılır. Her kaseye bir elma konur. 180 derece fırında erimeden pişirilir. Fırından çıkıp soğuyunca servis tabağına konur. Üzerine ceviz serpilir.