



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## AHUDUDULU ELMA TATLISI

4 adet adet orta boy elma

1 su bardağı şeker

2-3 adet karanfil

Üzeri için:

1 kase ahududu

1 çay bardağı şeker

Elmalar soyulur, ortadan ikiye kesilir. Tavuk pişirilen fırın poşetine konur, üzerine şeker serpilir, ağzı kapatılır, kenarına kesik atılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, yarım saat kadar pişirilir. Bu arada üst malzemesi hazırlanır; ahududular robottan geçirilerek püre yapılır. Bir tencereye aktarılır. Üzerine şeker katılır, kısık ateşte bir taşım pişirilir. Fırından çıkan elmalar servis tabağına konur. Üzerine ahududulu sos gezdirilir. Soğuyunca servise sunulur.