



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKİDELİ ELMA DOLMASI

- 4 adet elma
- 8 adet akide şekeri
- 40 gram demirhindi
- 2 adet karanfil
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 kutu krema
- 1 adet ceviz büyüklüğünde lohusa şekeri
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Elmaları yıkayıp çekirdeklerini çıkararak içlerini oyun. Akide şekerleri, demirhindi, karanfiller, lohusa şekeri ve tarçın çubuğunu elmaları pişireceğiniz tencereye aktarın. Elmaları ekleyin. 3 su bardağı suda diri kıvamda haşlayın. Şerbet içinde pişen elmayı servis tabağına alın. İsteğe göre üzerine şerbet gezdirin. tereyağı ile çırpılmış krema ile süsleyerek servise sununuz.

