



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTIN ELMA TATLISI

6 adet elma
1 küçük kutu krem peynir
1 kutu labne
1 kahve fincanı pudra şekeri
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tarçın
Vanilya
Üzerine;
6-7 adet ufalanmış kepekli bisküvi
Dövülmüş ceviz,fındık

Elmaların üstünü kesin ve içini oyun. İçini oyun. Krem peynir ,labne ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurta ekleyip çırpın. Un, tarçın ve vanilyayı da ekleyip iyice karıştırdıktan sonra hazırladığınız karışımı elmaların içine dökün. 180 C fırında 25 dakika pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın. Servis etmeden önce üzerine, bisküvi, pekan cevizi ile servis edin.

