



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ELMALI MUHALLEBİ

Elma harcı için:

4 adet orta boy kırmızı elma

3 çorba kaşığı tozşeker

Bir tutam tarçın

Muhallebi için:

Yarım su bardağı kıyılmış badem

3 su bardağı süt

Yarım su bardağı tozşeker

2 çorba kaşığı buğday nişastası

2 çorba kaşığı un

1 paket vanilya

Üzerine:

2 çorba kaşığı kıyılmış badem

2 çorba kaşığı rendelenmiş beyaz çikolata

Tarçın

Elma dilimleri

Elmaların çekirdeklerini çıkarıp küp doğradıktan sonra tavaya alın. Üzerine şeker ekleyin. Kısık ateşte arada bir karıştırarak, yumuşayana dek pişirin. Tarçın serpip ocaktan alın. Kupların ya da kaselerin dibine paylaşın. Muhallebi için süt, tozşeker, nişasta ve unu karıştırıp ocağa oturtun. Orta ateşte karıştırarak kıvam alana dek pişirin. Badem ve vanilyayı ekleyin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Kuplara aldığınız elmalı harcın üzerine dökün. Soğuması için buzdolabında 2 saat bekletin. Üzerini elma dilimi, kıyılmış badem, beyaz çikolata ve tarçınla süsleyerek servis yapın.

