



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ELMA DİLİMLERİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

2-3 adet sarı elma
1 yemek kaşığı toz şeker
1-2 adet yıldız anason
2 adet çubuk tarçın
3-4 yaprak adaçayı

Elmaları kabuklu olarak yarım santimetre kalınlığında dilimleyin ve ortalarını oyarak çekirdeklerini çıkarın. Ardından geniş bir tavaya koyun, üzerine az miktarda su ekleyin. Üzerine şeker, yıldız anason, çubuk tarçın ve adaçayını ekleyin. Kısık ateşte, tavayı sallayarak elmalar yumuşayana kadar 10 dakika boyunca pişirin. Elmalar biraz diri kalacak şekilde ateşten alın. Şık bir tabakta servis edebilirsiniz.

