



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI ELMA TAVA

4 adet yeşil elma
4 adet kırmızı elma
Yarım su bardağı esmer şeker
Yarım su bardağı krem şanti
1/4 su bardağı kuru üzüm
3 yemek kaşığı sana klasik
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı kakule
2 yemek kaşığı çekilmiş fındık
1 yemek kaşığı çekilmiş fıstık

Margarini eritip elma dilimlerini bir süre soteleyin. Sonra üzerine kalan diğer malzemeleri ekleyin. Elmalar yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Yanında krem şanti ve fıstıkla süsleyip servis edin.