



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAL BADEMLİ ELMA TATLISI

- 4 adet yeşil elma
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı kuru üzüm
- 1 çorba kaşığı badem
- 2 adet kuru incir
- 2 çorba kaşığı bal
- 4 adet kuru kayısı

Elmaların içi fazla incellmeden oyulur. Fırın poşetine konur ve 200 derece fırında 20 dakika kadar pişirilir. Bu arada kayısı, incir ince kıyılır. Üzerine iri dövülmüş badem, şeker, üzüm ve bal eklenir, karıştırılır. Elmalar fırından çıkınca soğutulur. İçlerine bal bademli karışım doldurulur. Servise sunulur.