



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALLI SÜT KREMALI ÇUBUKLU ELMA TATLISI

6 adet orta boy elma  
1 su bardağı süt kreması  
1 tatlı kaşığı margarin  
1 su bardağı süzme bal  
Yarım çay kaşığı tuz  
3-4 tane Dondurma çubukları ya da tahta şiş  
Buzlu su  
Süslemek için:  
Fındık yada değişik kuru yemiş

Elmaları bol suyla yıkayıp iyice kuruladıktan sonra sap kısımlarına dondurma çubuklarını batırın. Karameli hazırlamak için küçük boy bir tencerenin içine; süt kreması, margarin, bal ve tuzu alıp iyice karıştırın. Kısık ateşte karamelin kıvamı koyulaşana kadar yaklaşık 20 dakika sürekli karıştırarak pişirin. Karameli ocaktan indirdikten sonra buzlu su dolu kabin içine yerleştirin. Karamel hafif katılaşıp buzlu suyun içinde bekletip karıştırın. Elmaların çubuklarından tutup karamelin içine batırıp her tarafına karamel gelmesini sağlayın. Yağla hafif yağlamış tepsiye karamelli elmaları dizip buzdolabına kaldırın. En az bir saat bekletip servis yapın.

Not: Dilerseniz karamelin üzerine fındık, çikolata sosu gibi ekstra malzemelerle kaplayıp lezzetini artırabilirsiniz

