



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ ELMA TATLISI

Malzemeler:

- 4 adet elma
- 8 orba kaşığı toz Őeker
- 8 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 8 adet pötibör bisküvi
- 2 orba kaşığı marmelat

Yapımı:

Bisküviler robottan geçirilerek un haline getirilir. Üzerine marmelat eklenir, iyice karıştırılır. Elmalar soyulur, çekirdek yatağı çıkarılır. Hazırlanan elmalar fırın kabına dizilir. Çekirdek oyuklarına bisküvili malzeme paylaşılır. Üzerlerine önce 1'er çorba kaşığı Őeker konur, sonra 1'er tatlı kaşığı tereyağı bırakılır. En son tarçın serpilir. Fırın kabının ağzı aliminyum folyo yada yağlı kağıtla kapatılır. Önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında 20-25 dakika pişirilir. Sođuyunca servis tabağına aktarılır.
