



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ELMA

Malzeme:

5 adet elma

5 çorba kaşığı toz şeker

1 paket bitter çikolata

1 adet çubuk tarçın

3 çorba kaşığı dövülmüş fındık

3 çorba kaşığı kuru üzüm

1 su bardağı su

Süslemek için :

Yeteri kadar hindistancevizi

2 adet portakal

Elmaların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkartın ve bir tencereye dizin. Her bir elmanın ortasına bir çorba kaşığı tozşeker ilave edin. Çubuk tarçını tencerenin içine koyun. Yarım çay bardağı su ilave ederek kısık ateşte elmalar yumuşayınca kadar pişirin. Elmalar soğuduktan sonra portakalları halka halka dilimleyin ve servis tabağına alın. Üzerine pişen elmaları yerleştirin. Elmaların orta kısmına dövülmüş fındık ve üzüm karışımı koyun. Çikolatayı benmari usulü eritip elmaların üzerine dökün. Hindistancevizi veya file bademle süsleyerek servis yapın.
