



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI ELMA TATLISI

2 top Parçalı Kaymak-Antep fıstığı Dondurma
2 adet yeşil elma
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı tarçın
2 adet karanfil
Bir tutam yeşil gıda boyası
Üzeri için:
Kıyılmış ceviz

Elmaların kabuklarını soyup, üstlerini kapak şeklinde kesin. Çekirdek yataklarını çıkarıp, fırın tepsisine yerleştirin. Aynı yerde tarçın ve toz şekeri harmanlayıp elmaların üzerine serpiştirin. Çekirdek yataklarına karanfilleri yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, elmalar yumuşayıp, suyu hafif karamelleşene dek pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Elmaları servis tabaklarına alın. Çekirdek yataklarına dondurma yerleştirin. Üzerine ceviz serpip servis yapın.

