



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI ELMA TATLISI

4 adet sert elma
8 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım kg dondurma

Elmalar soyulur.Ortası elma oyma aletiyle boşaltılır. Fırın tporbasına yerleştirilir. Üzerlerine şeker ve tarçın serpilir. Su eklenir. Torba sıkıca kapatılır. 200 derece önceden ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirilir. Servis tabağına aktarılır. Tamamen soğuyunca dondurma eşliğinde ikram edilir.
