



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DONDURMALI ELMA TATLISI

3 adet elma  
1 ay bardağı tozşeker  
1 adet çubuk tarçın  
6 adet tane karanfil  
8-10 adet ayva çekirdeđi  
6 top vanilyalı dondurma

Elmaların kabuklarını soyun. Üzerlerinden kapak kesip kenara ayırın. Elmaların ekirdek yataklarını çıkarıp, tencereye alın. Üzerlerine tozşeker ve 1 su bardağı suyu ekleyin. Karanfil, tarçın ve ayva çekirdeklerini de tencereye atın. Elmalar yumuşayana dek kısık ateşte pişirin. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra, soğumaya bırakın. Elmaları servis tabağına aktarın, ilerine, vanilyalı dondurmayı pay edin. Ayırdığınız elma kapakları ile elmaları kapatın. Tencerede kalan suyu elmaların dibine gezdirin. Dondurma erimeden servis yapın.

