



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI ELMA TATLISI

Malzemeler:

4 adet orta boy sarı elma

1/2 çay bardağı iri çekilmiş ceviz

1/2 çay bardağı kuru üzüm

1 çay kaşığı tarçın

3 yemek kaşığı şeker

4 top vanilyalı dondurma

Antepfıstığı

önce ceviz, kuru üzüm, tarçın ve 1/2 yemek kaşığı şekeri karıştırın. Elmaların kabuklarını, ince bir sekide soyun ve limon ile kararmaması için ovun. Elmaların çekirdeklerini bir çay kaşığı yardımı ile oyarak çıkarın. Elmalann ortasına hazırladığınız karışımdan koyun. Elmaları dik bir şekilde ve yanyana bir tencereye yerleştirin. Kalan şekeri elmalann üzerine serpiştirin. Elmaların yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyin ve elmalar yumuşayana kadar pişirin. Soğuması için dolapta bekletin. Servis sırasında üzerine dondurma yada krem şanti koyun.
