



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA ÇEVİRMELİ BEYAZ TATLI

3 adet elma
4 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
4 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın

Önce elmalar soyulur ve ince ince dilimlenir. Bir Borcam ısıtılır. Elma dilimleri sıkı bir şekilde dizilir. Üzerine tarçın serpilir. Kalan malzemeler bir tencereye konur ve katılaşıana kadar pişirilir. Sıcakken elmaların üzerine gezdirilir ve düzeltilir. Buzdolabında bir gece bekletilir. Ertesi gün kare kare kesilir. Elmalar üste getirilir ve tabağa konur.