



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA ÇİÇEĞİ

<https://www.droetker.com.tr>

Elmalı karışım için:

3 adet elma (orta boy)

0,5 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

0,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

Sakızlı muhallebi:

1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi

3,5 su bardağı süt

25 g margarin

Üzeri için:

2 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı

Elmaların kabuklarını soyup ortadan ikiye kesin ve çekirdekli kısımlarını çıkartın. Geniş bir tencereye çukur kısımları üste gelecek şekilde sıralayın. Üzerine toz şekeri ve suyu ilave edin ve orta ateşte pişirin. Elmalar suyunu çekince ocağı kısın ve elmaları alt üst çevirerek pişirmeye devam edin. Elmalar karamelize olunca ocaktan alın. Çukur kısımları üste gelecek şekilde kuplara birer adet koyun. Elmaların içine cevizleri paylaşın. Sütü bir tencereye boşaltın, üzerine sakızlı muhallebi poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, margarini ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 10 dakika bekletin. Sakızlı muhallebiyi çırpma kabına koyup mikserin en yüksek devrinde 5 dakika çırpın. Çırpıtığınız muhallebiyi kupların içindeki elmaların üzerine paylaşın. Buzdolabında 2-3 saat bekletin. Antep fıstığı ve arzuya göre elma dilimleri ile süslerek servis yapın.

