



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA DOLGULU ANANAS TATLISI

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

Ananası soyup ortasını oyarak bir tencereye koyun. Üstünü örtecek kadar su ekleyin ve kısık ateşte pişirmeye başlayın. Şekerini ilave edin ve aroma vermesi için vanilya ekleyin. Başka bir yerde elmayı soyup rendeleyin, tarçınla birlikte soteleyin. Biraz renk aldıktan sonra elmaları ocaktan alın. Ananasları da yumuşadığında ocaktan alın. İçerisine sotelenmiş elmayı doldurun. Soğuduktan sonra üzerine vanilyalı dondurma ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

