



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA MUHALLEBİSİ

www.ebruomurcali.com.tr

5 adet elma
5 su bardağı su
1,5 çay bardağı yulaf
1 adet limon suyu ve rendesi
1 çay bardağı bal
2 çorba kaşığı file badem
1 tatlı kaşığı tarçın

Elmaların kabuklarını soyun ve çekirdeklerini ayıklayarak dilimleyin.
Suyu tencereye koyun ve bir taşım kaynatın.
Yulaf ve elmaları ekleyerek elmalar yumuşayınca kadar pişirin.
Limon suyu, rendesi, bal, badem ve tarçını ekleyin.
Blander yardımıyla muhallebiyi pürüzsüz kıvama getirin.
Elma muhallebisini kaselere paylaştırın.
Buzdolabında 4 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

