



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMA PELTELİ MUHALLEBİ

5 su bardağı süt  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı un  
1 paket vanilya  
Pelte için:  
2 adet elma  
1 çay bardağı toz şeker  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı nişasta

Muhallebi malzemesi tencereye konur ve sürekli karıştırarak göz göz olana dek pişirilir. Sonra kaselere paylaşılır. Pelte için elmalar soyulur ve rendelenir. Üzerine şeker su ve nişasta eklenir. Elmalar şeffaflaşana kadar pişirilir. Muhallebilerin üzerine paylaşılır. Soğuyunca ikram edilir.