



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA PÜRELİ MUHALLEBİ

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

- 1 bardak süt
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 1 çay kaşığı pekmez
- 1 adet tatlı elma

Sütü nişasta ve pekmezle sürekli karıştırarak kıvamlı bir hal alana kadar pişirin. Elmayı az su ile haşlayın, püre yapın ve muhallebinin üstüne koyun.

