



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA TATLISI

4 adet yeşil sert elma
1 su bardağı şeker
1 adet kabuk tarçın
3-4 diş karanfil
2 su bardağı su
2 damla kırmızı gıda boyası ya da 200 gram vişne
Üzeri için çırpılmış kremşanti
File Antep fıstığı
Kiraz şekerlemesi

Elmaları soyacakla soyun. İçini oyun ve altını kesip tencereye düz koyun. Üzerine şekerini, suyu, tarçını, karanfili ve gıda boyasını koyup kaynatın. Rengi dönen ve yumuşayan elmaları servis tabağına alıp soğumaya bırakın. Servis yaparken sıkma torbalarıyla kremşanti sıkın, süsleyip ikram edin.