



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TATLISI

1 kg elma
1 su bardağı toz şeker
yarım su bardağı marmelat
Süslemek için:
antepfıstığı
Kreması için:
2 çorba kaşığı buğday nişastası,
3 adet yumurta sarısı,
yarım su bardağı şeker
1 paket şekerli vanilin,
1 su bardağı süt

Elmaları ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarıp soyduktan sonra kararmamaları için soğuk suya koyun. Şekerli su ile elmalar yumuşayınca kadar pişirin. Elmalar piştikten sonra ortalarındaki boş kısma marmelat doldurun. Bu tencerede şeker, süt, yumurta sarıları, buğday nişastasını koyup, kıvama gelinceye dek karıştırarak pişirin. En son şekerli vanilini ekleyip ocaktan alın. Kremayı ve antepfıstığını elmaların üzerine serpererek süsleyin.

[ML® Ballı Muz için tıklayın](#)
