



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA TATLISI

Çocuklar için Yemek Pişirmek
Avustralya Sağlık Bakanlığı

Turtalık elma konserve
Tarçın
Yumurta
Toz şeker
Kepekli kabaran un
Az yağlı süt
Su

Fırını önceden 180 derecede ısıtın.
Elmaları fırına dayanıklı büyük bir fırın tepsisine yayın.
Tarçını elmaların üstüne eşit şekilde püskürtün.
Yumurtaları ve şekeri koyulaşmış krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.
Unu, sütü ve suyu yumurta ile karıştırın.
Un ve yumurta karışımını eşit miktarda elmanın üzerine dökün.
180 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Tatlı hazır olduğunda üstü, altın sarısı gibi olacaktır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.01.2024