



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMA TATLISI

5 adet orta boy elma  
10 yemek kaşığı toz şeker  
2 su bardağı vişne suyu  
Krem şanti  
Ceviz

Elmaları soyup ortalarındaki çekirdekli kısımları çıkarın.  
Hepsini geniş bir tencereye yerleştirip göbeklerine birer kaşık şeker koyun.  
Vişne suyunu da tencereye ekleyin.  
Kaynamaya başladığında altını kısıp kapağını kapatın.  
Elmalar piştiğinde altını kapatıp kapağı kapalı halde ılınmasını bekleyin.  
Tabaklara aldığınız elmaların üzerine krem şanti sıkıp ceviz parçaları ekleyin.  
Son olarak tatlının suyundan gezdirip servis edin.

