



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMA TATLISI

- 9 adet elma
- 18 çorba kaşığı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 3-4 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- Krema için:
  - 1 litre süt
  - 1 çorba kaşığı un
  - 3 çorba kaşığı buğday nişastası
  - 1 su bardağı toz şeker
  - 2 paket vanilin
  - 1 çorba kaşığı yağ

Elmaların kabuklarını soyup ortalarını oyarak çekirdeklerini çıkarın. Tencereye dizip üzerine su ve karanfili ilave edin. Elmalar yumuşayana kadar pişirin ve servis tabağına alın. Ayrı bir kaptan tarçın, dövülmüş ceviz ve kuru üzümü karıştırın. Elmaların ortalarına bu karışımı pay edin. Diğer taraftan krema için sütü bir tencereye alıp önce unu daha sonra buğday nişastasını azar azar ilave ederek sürekli karıştırın.

Toz şekeri ilave edin ve koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra vanilin ve yağ ekleyin. Krema ılıdıktan sonra elmaların üzerine dökün. Buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra servis yapın.

