



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TATLISI

4 adet elma
4 adet karanfil
6 orba kaşığı tozşeker
Yarım ay bardağı su
Yarım ay kaşığı gıda boyası
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
Yarım adet ayva
2 orba kaşığı dövülmüş ceviz

Elmaların kabuklarını soyup ortasından çekirdeklerini çıkarın. Elmaların kenarlarına birer tane karanfil batırıp tencereye dizin. Üzerlerine 1' er çorba kaşığı tozşeker dkn. Yarım ay bardağı su koyup, elmaları yumuşayana dek pişirin. Bu arada küçük bir kaptan yarım çay kaşığı gıda boyasını, mısır nişastasıyla karıştırın. Ocakta kaynatarak eritin. Sonrasında elmaların üzerine ilave edin. 3-5 dakika kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alıp, elmaları soğumaya bırakın. Diğer tarafta ayvayı rendeleyerek, kalan 2 çorba kaşığı tozşekeri ilave edin ve çok ağır ateşte pişmeye bırakın. indirmeye yakın, dövülmüş cevizi ekleyin. Sonrasında ocaktan indirip soğumaya bırakın. Elmaların iini ayvalı karışımla doldurup servis yapın.

