



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TATLISI

3 adet elma
4 su bardağı süt
4 çorba kaşığı mısır nişastası
1,5 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
Ayrıca: 1 çorba kaşığı toz şeker

Elmalar kabuklarıyla iri rendelenir, tarçın ve 1 çorba kaşığı şekerle şeffaflaşana kadar pişirilir, kenarlı düz bir kaba dökülür. Ayrı bir tencereye süy, şeker, nişasta konur, muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir, ateşten almadan hemen evvel vanilya katılır, hazırlanan elmeli karışımın üzerine dökülür, buzdolabında 2-3 saat soğutulur.