



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

Elma kuşlar için:

8 adet yeşil elma (sert)

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

1 adet kabuk tarçın

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

1 çay bardağı fındık kırığı

0,5 çay bardağı kuş üzümü

Elmaların kabuklarını soyup orta kısmını genişçe oyun.

Şeker, su ve kabuk tarçını geniş bir tencereye alın ve orta ateşte kaynatın. Kaynamaya başladığında elmaları sıralayın ve arada çevirerek 5-6 dakika kaynatın. Yüksek ateşte pişirmeye devam edin. Elmalar suyunu çekip hafif karamelize olunca ocaktan alın. Tencereden alıp soğumaya bırakın.

Sakızlı muhallebiyi süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında margarini ilave edin, 3-4 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Fındık kırığı ve kuş üzümünü ekleyin ve karıştırın.

Bu karışımı elmaların içine doldurarak servis yapın.

