



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TATLI

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

4 adet kırmızı elma  
0,5 çay bardađı toz Őeker  
1 ay bardađı su  
1 - 2 adet kabuk tarçın  
0,5 çay bardağı iri kırılmıŐ ceviz  
Crème Olé:  
1 poŐet Dr. Oetker Crème Olé Vanilya Aromalı  
2,5 su bardağı buzdolabında sođutulmuŐ süt  
Süslemek için:  
3 - 4 yemek kaŐıđı iri kırılmıŐ ceviz  
Kalıp:  
4 adet piŐirme kabı (9x11x2,5 cm)

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden aın.

Alt-st piŐirme: 180  C

Turbo piŐirme: 170  C

Elmaları yıkayıp kabuklarını soymadan 0,5 cm kalınlığında dilimleyin. DilimlenmiŐ elma, toz Őeker, su ve kabuk tarınları bir tencereye alın. Orta ateŐte suyunu çekinceye kadar piŐirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Sođuyan elmaları piŐirme kaplarına paylaŐtırın. Cevizleri serpin ve üzerleri hafif pembeleŐinceye kadar fırında piŐirin.

PiŐirme süresi: YaklaŐık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Crème Olé'yi soğuk süt ile 3 dakika çırpın. Kalıplardaki fırınlanmıŐ elmaların üzerine paylaŐtırın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurup sıkarak da paylaŐtırabilirsiniz. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Üzerlerini ceviz ile süsleyin ve servis yapın.

