



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TATLISI

- 4 adet yumurta sarısı
- 1 adet yumurta
- 4 orba kaşığı tozşeker
- Yarım limonun suyu
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuđu
- 2 adet elma
- 1 orba kaşığı tereyağı

Yumurtaları tozşeker, limon kabuğu rendesi ve limon suyuyla iyice çırpın. Rendelenmiş elmaları da karışımaya katıp, hızlıca karıştırın. Yağlanmış minik fırın kaplarına karışımı paylaşırın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30 dakika pişirin. Servis tabaklarına ters çevirerek çıkarın. Elma dilimleriyle süsleyerek servis yapın.