



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TATLISI

10 adet amasya elması
2 su bardağı toz şeker
4 adet karanfil
2 su bardağı su
1 adet limon
1 poşet krem şanti
1 su bardağı süt

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkartıp elmaları tencereye dizip pişirin. Üzerine toz şekeri, limon suyunu, karanfili, suyu koyup elmalar pişene kadar kaynatın. Elmalar pişince ocaktan alın ve ters çevirin. Şerbetin içinde soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis tabağına alın. Soğuk sütle şantiyi köpürtün. Elmaların üzerine şantiyi sıkın. Servise alın.