



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TATLISI

- 5 adet elma
- 1 paket kremşanti
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 çay bardağı ceviz
- Yarım çay bardağı tarçın
- 1 paket çikolatalı gofret (parçalanmış)
- 1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası

Elmaları soyduktan sonra çekirdekli kısmını kabak oyar gibi çıkartın. Elmaları tencereye dizip üzerlerine suyu ve şekeri ilave edip pişirin. Gıda boyasını suya ekleyip karıştırın. Elmaları çevire çevire gıda boyasıyla iyice boyanmalarını sağlayın. Elmaların pişikten sonra soğumasını bekleyin. Soğuyan elmaların çekirdeklerini çıkarttığınız boş kısımlarına gofret parçacıkları, dövülmüş ceviz içi, kremşanti ve tarçın karışımını doldurun.
