



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI BADEMLİ KUP

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

- 3 adet kırmızı elma
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 0,5 çay bardağı su
- 1 adet kabuk tarçın
- 5 su bardağı süt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Gluteniz Mısır Nişastası
- 2,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Gluteniz Pirinç Unu
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı kabuksuz badem

Elmaların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Toz şeker, su ve kabuk tarçını ilave edip orta ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp içinden kabuk tarçını çıkartın ve soğumaya bırakın. Süt, yumurta sarısı, şekerli vanilin, toz şeker, nişasta ve pirinç ununu bir tencereye alın ve kaşık ile iyice karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, tereyağını ilave edin ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp karıştırarak 5 dakika soğutun. Muhallebiyi, aralara hazırladığınız elmalı karışımdan ve badem koyarak kupa dolurun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

