



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI CEVİZLİ VE KREM ŞANTİLİ TART

- 8 adet elma
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 paket kremşanti
- 1 bardak süt
- 1 bardak ceviziçi
- 1 yemek kaşığı margarin

Tavaya 4 adet elmayı rendeliyoruz. Üzerine toz şekeri ve margarini ekleyip 5 dakika pişiriyoruz. Diğer 4 elmayı tepsiye dizip, kabuğu soyup içini oyuyoruz. Pişirdiğimiz elmalardan içlerine yerleştirip fırına veriyoruz. Süt ile krem şantiyi ayrı bir kapta katılaşıana kadar çırpıp dolaba koyuyoruz. Ve elmaları fırından çıkardıktan sonra üzerine krem şantiyi sürerek üzerlerini kapatıyoruz. Son olarak elmaların üzerine ceviziçi serpip servis ediyoruz.