



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KREM

Emine Beder

7 adet orta boy elma
1/2 çay bardağı tozşeker
1 orba kaşığı tarçın
5 orba kaşığı dövölmüş fındık (arzuya göre)
Krem için:
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı un
1 litre süt
3 adet yumurta sarısı
Üzerine:
3 adet yumurtanın akı
Yarım ay bardağı tozşeker

Elmaları soyalım ve bir tencernin içine rendeleyelim. Üzerine 1/2 ay bardağı tozşeker ilave edip elmalar suyunu çekene kadar iyice pişirelim. Ateşten alıp, içine tarçın ve dövölmüş fındık ekleyelim. Telc kişilik cam fırın kaplarının dibine elmayı yayalım. Bir tencereye 1 su bardağı tozşekeri ve 1 su bardağı unu döküp, karıştıralım. İçine yumurta sarılarını ve sütü ekleyelim. Topaksız olmasına dikkat ederek karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Ateşten indirdikten sonra mikserle 2 dakika çırpalım. Elmaların üzerine bu muhallebiyi boşaltalım, iyice soğutalım. Yumurta aklarını mikserle köpürene dek çırpalım, yarım çay bardağı tozşekeri birkaç kerede dökerek çırpalım. Yumurta akları kar haline gelene dek ırpırmaya devam edelim ve muhallebinin üzerine yayarak dökelim. Cam fırın kaplarını fırının üst rafına sürüp, üzeri açık pembe olana dek pişirelim. Elmalı kremi fırından çıkarttıktan sonra soğutalım. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapalım.

Not: Büyükboy bir fırın kabında da yapıp dilimleyerek servis yapabilirsiniz.