



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KUP

4 adet elma
Yarım limonun suyu
4 yemek kaşığı esmer şeker
Yarım tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı vanilya özütü
200 gram yulaflı bisküvi
Yarım su bardağı ince çekilmiş ceviz içi

Yıkadığınız elmaları küp küp doğrayın. Ardından bir limonun suyuyla harmanlayın ki kararmasın. Elmaları, geniş bir tencereye yerleştirin ve üstüne esmer şeker ekleyin. Orta ateşte elmalar renk değiştirene kadar soteleyin. İçine tarçın ve vanilya da ekleyip karıştırın ve ocağı kapatın. Yulaflı bisküvileri ufalayın, çekilmiş cevizle karıştırın. Servis yapacağınız kuplara sırayla bisküvili cevizli karışımdan ve sotelenen elmalardan ekleyin. Katlı tatlınız hazır!

