



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MUHALLEBİ KUPLARI

3 adet orta boy elma
3 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı ceviz içi
Muhallebi için
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
4 çorba kaşığı un
1 paket vanilya

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. Bir tavaya rendelenmiş elmaları ve şekeri koyup elmalar yumuşayana kadar pişirin. Tarçın ve cevizi ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Kuplara paylaştırın. Vanilya hariç tüm muhallebi malzemesini bir tencereye koyup pişirin. Ocaktan alın ve muhallebiye vanilyayı ekleyin. Mikser yardımıyla 2-3 dakika çırpın ve muhallebiyi kuptaki elmaların üzerine ekleyin. Oda sıcaklığına gelince buzdolabında soğutun. İstedığınız gibi süsleyin.

