



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MUHALLEBİLİ KUP

- 4 adet elma
- 1 ay bardağı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı kadar dövölmüş ceviz içi
- Muhallebisi için:
- 3 yemek kaşığı margarin
- 3 Türk kahvesi fincanı un
- 1 litre süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya

Elmaların kabuklarını soyarak rendeleyin.

Teflon bir tavaya yada tencereye alarak üzerine şekerini ilave edin ve 5-6 dakika kadar kaynatın.

Ceviz ve tarçını ekleyerek 2 dakika kadar daha ocakta tutun sonra kurlara paylaşırın.

Muhallebisini hazırlamaya başlayabilirsiniz.

Tencereye margarini alarak eritin, unu ilave ederek kavurun ve ardından şekerini ve sütü ilave ederek iyice çırpın.

Topaklanmasını diye mikser ile ırpabilirsiniz.

Karışımı koyulaşırıp kaynayana kadar karıştırın.

Ocaktan almadan önce vanilyayı ilave edin ve altını kapatın.

