



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MUHALLEBİ

MALZEMESİ

- 1 Kg. elma
- 1 Bardak su
- 1 Kepçe toz şeker
- 1 Şişe süt (1/2 Kg.)
- 1 Yumurta sarısı
- 1 Kaşık un
- 6 Kaşık şeker
- Hindistancevizi rendesi.

YAPILIŞI

- 1 Elmaları temizleyip bütün veya yarım olarak: çekirdeklerini çıkarınız.
 - 2 Bir tencerede 1 kepçe toz şeker ve bir bardak su ile ağır ateş üzerinde pişiriniz.
 - 3 Sütü 6 kaşık şekerle kaynatınız. Un ile yumurta sarısını 2 kaşık su ile ezerek süte ilave ediniz.
 - 4 15 dakika karıştırarak pişiriniz.
 - 5 Pişmiş elmaları yarım veya bütün olarak kaselere koyunuz (arzuya göre).
 - 6 Üzerini örtecek şekilde sıcak muhallebi dökünüz, soğutunuz.
 - 7 Soğuyunca üzerini hindistancevizi ile süsleyiniz.
-