



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MUHALLEBİ

3 elma
4 yemek kaşığı toz şeker
1 çay bardağı ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
Muhallebi için:
5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı un
1 paket vanilya

Elmaların kabuklarını soyun ve rendeleyin. Bir tavada elmaları şeker ile yumuşayınca kadar pişirin. Ceviz ve tarçın da ekleyip elmaları ocaktan alıp, kaselerin dibine yerleştirin (yada dondurma kupları da olabilir). Muhallebi için gerekli olan tüm malzemeleri bir tencereye alın ve koyu bir kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Pişirdiğiniz muhallebiyi kaselere paylaşın ve oda sıcaklığına geldiklerinde buzdolabında soğutun. Üzerini ceviz ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.