



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MUZLU TATLI

Malzemeler:

5 adet elma

5 adet muz

Vanilyalı puding

Yarım kilo süt

1 kahve fincanı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

1 paket muz jölesi

Hazırlanışı:

Vanilyalı pudingi yarım kilo süt ile pişirin. Elmaları kuşbaşı doğrayın. Şekerde ekleyerek pişirip püre haline getirin. İlininca üzerine tarçın ilave edin. Bir payreks kalıba dökün. Soğuyan elmaların üzerine halka halka kesilmiş muz döşeyin. Onunda üzerine ılınmış vanilyalı pudingi dökün. Bıçak yardımıyla üzerini düzeltin. Soğuduktan sonra jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayın. Muzları halka halka dizin. Üzerine de jöle dökerek buzdolabında bekletin. Soğuk olarak servise sunun.
