



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PRATİK PASTA

3 adet sulu elma
50 gr iç ceviz
100 gr toz şeker
100 gr kedicili bisküvi
1 paket Ülker İçim Supangle
700 ml Ülker İçim Süt
1 adet çubuk tarçın
Toz tarçın

Elmaları soyup, küp şeklinde kesin. Toz tarçın ve şeker ilavesiyle tencereye koyup kısık ateşte 5-6 dakika pişirin.

Cevizleri 10-12 dakika fırınlayıp fazla ufalamadan mutfak robotunda küçültün. Elmalarla karıştırın.

200 ml. Ülker İçim Süt'ü çubuk tarçın ile bir taşım kaynatıp ılınmaya bırakın. 1 paket Ülker İçim Supangle'yi 500 ml. (2,5 su bardağı) İçim Süt ile paketdeki tarife göre pişirin.

Kedicili bisküvileri bir kalıba yan yana dizin ve tarçınlı süt ile ıslatın. Elma küplerini üstüne paylaşırın. Supangle'yi elmaların üstüne yayıp soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.
