



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI ROTİ

2 adet elma  
1 su bardağı tozşeker  
2 çorba kaşığı nişasta  
4 çorba kaşığı soğuk su  
1 su bardağı frambuaz

Frambuazı tencereye alıp, yarım su bardağı tozşekerle birlikte kaynatın. 1 çorba kaşığı nişastayı 2 çorba kaşığı soğuk su ile açıp, tencereye ekleyin. Karışımı dondurma kaselerine pay edip, ılınmaya bırakın. Daha sonra 1 saat buzdolabında dinlendirin. 1 adet küp doğranmış elma ve 1 adet rendelenmiş elmayı, kalan yarım su bardağı tozşekerle kaynatın. Kalan 1 çorba kaşığı nişastayı 2 çorba kaşığı soğuk su ile açın. Tencereye ekleyip karıştırın. Kenara alıp ılınmaya bırakın. İlındığında dondurma kaselerinin üzerine pay edip, yeniden buzdolabında 1 saat dinlendirin. Soğuk olarak servis yapın.