



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI SÜTLAÇ

<https://www.droetker.com.tr>

2 adet yeşil elma
1 poşet Dr. Oetker Sütlac
3 su bardağı süt
1 su bardağı krema
1 tatlı kaşığı toz tarçın

Yarım elmayı soyup küp şeklinde doğrayın. Kalan elmaların çekirdekli kısımlarını çıkartın, 2 mm kalınlığında halka şeklinde dilimleyin. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine tek sıra halinde dizin ve 100°C'ye ısıtılmış fırında kuruyuncaya kadar yaklaşık 1,5-2 saat bekletin.

Sütlacı süt ve krema ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve ikiye bölün. Yarısına küp şeklinde doğradığınız elmaları ve tarçını ekleyin. Kaselele iki farklı sütlacdan yanyana koyun ve soğumaya bırakın. Kurutulmuş elmalarla süsleyerek servis yapın.

