



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI SÜTLÜ TATLI

3 adet elma
1 yemek kaşığı toz şeker
yarım çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tarçın
İrmikli karışım için:
1 litre süt
7 yemek kaşığı irmik
4 yemek kaşığı toz şeker
Üzeri için:
100 gram toz antepfıstığı

3 adet elmayı soyup küp küp doğrayın. Tencereye aldığınız elmalara, toz şeker ve su eklenerek çok yumuşatmadan pişirin. Sıcakken tarçın ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Başka bir tencerede süt, irmik ve şekeri sürekli karıştırarak kaynatın. İrmik kaynadıktan sonra 4-5 kez karıştırarak kıvam almasını sağlayın. Çukur bir kabı ıslatıp ortası boş kalacak şekilde içine elmaları döşeyin. İrmikli içine döküp sertleşmesi için buzdolabında 1 gece bekletin. Servis yapmadan önce geniş bir servis tabağına ters çevirip üzerine toz antepfıstığı serpin.

