



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TARÇINLI TATLI

Malzeme:

4 adet yeşil elma
1 adet kırmızı elma
200 gram kuru kayısı
100 gram kuru üzüm
30 gram toz tarçın
50 gram üzüm sirkesi
50 gram elma sirkesi
200 gram diyet dondurma

Elmaların kabuklarını soyarak küp küp doğrayın ve derin bir kaba alın. Kayısı, üzüm, tarçın, elma ve üzüm sirkesini ilave ederek karıştırın. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Servis tabağına alarak dondurma ile servis yapın.
