



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TATLI

Malzeme:

2 adet kırmızı elma

2 orba kaşığı Teremyađ

1 ay bardađı toz Őeker

1/2 kahve fincanı Bizim Mutfak Un

2 tatlı kaşığı Teremyađ

4 top dondurma

Elmaları soyup çekirdeklerini temizleyin. Her elmayı 8 eŐit dilim elde edecek Őekilde dilimleyin. Tavada Teremyađ'ı, tozŐekeri ve elma dilimlerini karamelize olana kadar piŐirin. Bir karıŐtırma kabında ezilmiŐ badem, un ve Teremyađ'ı yoğurun. Hamuru kelepçeli kalıbın tabanına yayarak üzerine elmalı i malzemeyi ekleyin. Önceden ısıtılmıŐ 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar piŐirin. Dilimleyip dondurma ile servis yapın.
