



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TATLI

Malzeme:

1 litre süt

Yarım su bardağı Bizim Mutfak Un

1 kahve fincanı Bizim mutfak Nişasta

1 su bardağı Tozşeker

15 gram Bizim Mutfak Teremyağ

1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin

İç Malzeme için :

1 litre vişne suyu

2 çorba kaşığı Bizim mutfak Nişasta

2 çorba kaşığı Tozşeker

1 kahve fincanı ceviz içi

Elmaların kabuğunu soyup ortasındaki çekirdeklerini (bütününü bozmadan) temizleyin. Elmaları vişne suyunun içinde hafif yumuşayana dek haşlayın. Süzüp bekletin. Muhallebi için Teremyağ dışındaki tüm malzemeyi tencereye aktarın. İyice çırpın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. En son ocaktan almaya birkaç dakika kala Teremyağ'ı ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Hazırladığınız muhallebiyi kaselere üstten birkaç parmak boşluk kalacak şekilde paylaşdırın. Vişne suyuna şeker ve nişastayı ekleyip pelte kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. Soğuyan elmaları muhallebilerin ortasına yerleştirin. Hazırlamış olduğunuz vişneli sosu ortalarındaki boşluklara doldurun. Ceviz içi serpin. Soğuk servis yapın.