



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TATLI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Yemek Kaşığı buğday nişastası
- 0,5 Su Bardağı kuru üzüm
- 2 Paket vanilya
- 1 Kg. süt
- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 Su Bardağı DÖVÜLMÜŞ CEVİZ İÇİ
- 2 Su Bardağı toz şeker
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 2 Tatlı Kaşığı tarçın
- 9 Adet elma

Elmaları soyup içlerini oyun. Tencereye alıp her birinin üzerine 2 yemek kaşığı şeker serpin. Yarı boylarına gelecek kadar su ekleyip haşlayın. Ayrı bir yerde ceviz, tarçın ve üzümü karıştırın. Haşladığınız elmaları içini bu karışımla doldurun. Kremayı pişirin, ocaktan alınca yağın ekleyip karıştırın. Elmaların üzerine bu kremadan döküp servis yapın.
