



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TATLI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 orba Kaşığı un
6 Adet dövölmüş ceviz
5 orba Kaşığı tozşeker
2 Adet muz
3 orba Kaşığı tozşeker
500 ml muhallebi için: süt
1 Paket vanilya
6 Adet elma

Elmaların kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin.Tencereye alıp ceviz ve tozşekeri ekleyin.Kısık ateşte arada bir karıştırarak suyunu çekene kadar pişirin.İslanmış orta büyüklükteki bir cam tepsiye yayın.Üzerine dilimlenmiş muz dizin.Muhallebi için süt,un,tozşeker ve vanilyayı bir tencereye alıp, kısık ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.Tencereyi ocaktan indirmeye yakın margarini ekleyin.Elmalı karışımın üzerine dökün.1 gece buzdolabında beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.