



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMANIN DONDURULMASI:

Elmalar bol suyla yıkanıp suyu süzdürüldükten sonra kabukları soyulur, çekirdek yuvaları çıkarılır, dilimlenir ve tuzlu suya atılır. Tekrar alınıp suyu süzdürülür ve bu defa kaynar suda 2 dakika haşlanır. Kaynar suda ısınmış elmalar soğuk suya batınıp soğutulur, süzülür ve şekerle karıştırıldıktan sonra kavanoza doldurulup dondurucuya konur.