



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ERİKLİ ELMA TATLISI

6 adet elma  
1 kilo mürdüm eriği  
1 havuç  
2 su bardağı şeker  
2 adet kabuk tarçın  
4 adet karanfil

Elmaların kabuklarını soyup içlerini oyun. Eriklerin üzerine şekeri kabuk tarçını ilave edip az suda kaynamaya bırakın. Erikler iyice pişince çekirdeklerini çıkartıp erikleri ezin. İçlerine rendelenmiş havucu ezilmiş karanfili ekleyin. Bu karışımı elmaların içlerine doldurup suyunu da üzerine dökün. Gerekirse 1 su bardağı daha su ekleyip kapağını kapatıp kısık ateşte 20 dakika pişirip soğumaya bırakın ve servis yapın.