



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ELMA

2 adet elma
1 bardak toz şeker (170 g)
1 tatlı kaşığı tarçın (5 g)
5-6 adet karanfil
Algida Vişne
Algida Limon ve Algida Antepfıstıklı Dondurma (her bir yarım meyveye bir kaşık).

Elmaları soyup ikiye kesin ve çekirdekli kısmını çıkartın. Elmaları fırın kabına toz şeker, karanfil ve tarçın ile yerleştirin. Önceden 200°C'de ısıttığınız fırında elmalar yumuşayıp suyu hafifçe karamelleşene kadar pişirin ve ılınmaya bırakın. Servis tabağına alıp Algida Vişne, Limon ve Antepfıstıklı Dondurma ile servis yapın. İsteğe göre çekilmiş fındık veya ceviz de eklenebilir.