



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ELMALI MUHALLEBİ

Harcı için:

3 adet büyük boy kırmızı elma

1 çay bardağı şeker

1/2 su bardağı su

Üzeri için:

1/2 tatlı kaşığı tarçın

1 çay bardağı ceviz içi (iri çekilmiş)

Muhallebisi için:

1/2 litre süt

1/2 su bardağın

1/2 su bardağı şeker

1 paket vanilya

100 ml.krema

1 tatlı kaşığı tereyağı

Dilimlenen elmalar su ve şeker ile beraber pişirilir.

Muhallebi malzemesi bir tencerede sürekli karıştırılarak pişirilir.

Elmalar borcamın en altına dizilir.

Üzerine muhallebi dökülür, fırında pişirilir.

Ceviz ve tarçınla süslenir.