



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI ELMA TATLISI

Gülhan Kara

3 adet yeşil elma  
2-3 çorba kaşığı su  
3 çorba kaşığı dolusu toz şeker  
1 çorba kaşığı toz tarçın  
4 tatlı kaşığı çekilmiş ceviz içi

Elmaları soyup dörde kesin. Çekirdekli kısımlarını temizleyip elmaları ince ince dilimleyin. Philips airfryer'ın pişirme haznesini çıkarın. Elma dilimlerini hazneye yerleştirin. Üzerine 2-3 kaşık kadar su ekleyip toz şekerle üzerlerini kapatın. Tarçın serpip hazneyi yerine yerleştirin. Pişirme derecesini 200'e ayarlayıp zamanlayıcı düğmesini 15 dakikaya ayarlayın. Elmalar piştikten sonra soğuyuncaya kadar bekletin. Tatlı tabaklarına alıp üzerlerini çekilmiş cevizle süsleyerek ılık servis edin.

Not: Elma dilimlerinin üzerine 2 çorba kaşığı kadar kuru üzüm serpebilirsiniz.

