



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GEVREKLİ PİŞMİŞ ELMA

1 su bardağı ince kıyılmış ceviz
1 su bardağı esmer toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı öğütülmüş kakule
1 fincan yulaf ezmesi
4 yemek kaşığı soğuk margarin
5 adet elma

Öncelikle bir kasede cevizleri,esmer toz şekerini,tuzu,tarçını,kakule yi,yulaf ezmesini,margarini karıştırın.Elmaların içlerini oyun.Ve bu karışımı elmaların oyuk yerlerine doldurun.Fırın kabına elmaları yerleştirin ve elmalar yumuşayana kadar pişirin.Fırının kapağını kesinlikle açmayın fırın ısısını korumalı.pişme süresi 20 dakikadır.