



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARABİBERLİ ELMA

4 adet elmayı bütün olarak soyun. yumuşamış tereyağı ile elmaların her tarafını yağlayın. Bu elmaları toz şekerle bulayarak her tarafına yapışmasını sağlayın. Önceden harlı ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. 1 bardak elma suyunu çekilmemiş karabiberi ve vanilyayı karıştırıp, elmaların üzerine dökün beraberce 15 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:7185 • adı:Karabiberli Elma • gönderen:seksen • indirme tarihi:01.04.2025 - 03:50