



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARKÖPÜKLÜ ELMA

4 elma
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı süt
4 yumurta
1.5 su bardağı şeker
1-2 damla limon suyu
bolca tarçın

Elmaları robottan biraz iri kalacak şekilde çekin ve 3 kaşık şekerle yağsız tavada suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan indirin, içine tarçın ve cevizi ilave edin. Orta büyüklükte bir borcama yayın. Başka bir tencerede süt, un ve yumurtanın sadece sarılarını katarak muhallebi yapın, elmaların üzerine dökün. Kalan yumurtanın beyazlarını şekerle kar haline getirip 2 damla limon suyu sıkın. En üste bu köpüğü dökün ve spatula ile üzerini düzeltin orta dereceli fırında üstü hafif pembeleşene kadar tutun. Buz dolabında soğutup dilimleyerek servis yapın.