



## KAYMAKLI ELMA TATLISI

- 10 adet küçük boy elma
- 3-4 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 kaşık tereyağı
- 1 büyük kase kaymak (süslemek için)
- 1 kase dolusu nar taneleri

Elmaların kabuklarını soyup, ortasını oyuyoruz ve tencereye yanyana oturtuyoruz, 1 kaşık tereyağı ve şekerini ilave edip 2 su bardağı su ile kaynatıyoruz.

Ara ara elmaları ters yüz edebilir veya kaşıkla üstlerine suyundan gezdirebilirsiniz.

Elmalar yumuşayınca ocaktan alıp soğumaya bırakıyoruz.

Sonra kaymak ve nar taneleriyle süsleyip servis ediyoruz.

Not: Elmaların ortasına muz veya ananas yerleştirebilir, yanlarına kiraz koyabilirsiniz.

