



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYMAKLI ELMA TATLISI

4 orta boy elma  
1,5 su bardağı toz şeker  
4 karanfil  
1 limonun suyu  
Üzeri için  
Rendelenmiş elma  
Tarçın  
Kaymak

Elmaların kabuğunu soyup içlerini biraz oyarak, çekirdeklerini çıkartın. Elmaları düz bir tencereye, oyuk tarafları yukarı gelecek şekilde yerleştirin. Üzerine şekeri, karanfili ve limon suyunu koyun. Az miktarda su ekleyerek orta ateşte, yumuşayınca kadar pişirin. Üzeri için bir elmayı rendeleyip, tarçın ve bir tatlı kaşığı şekerle karıştırın. Bu karışımı tavada beş dakika kadar sürekli karıştırarak pişirin. Haşlanan elmaları tencereden alıp fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine tencerede kalan şerbeti gezdirin. Ortalarındaki boşluklara tarçınlı elma karışımını paylaşın. Fırında 15 dakika pişirdikten sonra isteğe göre kaymakla servis yapın.