



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI MİNYON

1 kg ekşi elma (küçük)
1/2 kg toz şeker
1 avuç taze badem
200 gr kaymak veya krem şanti
1 tutam tarçın

Elmalar soyulup çekirdekleri temizlendikten sonra genişçe bir kap ya da tepsiye dizilip şeker serpilir. Üstünü örtecek kadar su konup bunu çekinceye kadar pişirilir. Soğuyunca tabağa konur. Üzerine tarçın ekilip göbeklerine kaymak, onun üstüne de bir badem tanesi konarak servis yapılır.