



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ TATLISI

- 2 adet elma
- 2 adet armut
- 10 adet siyah erik
- 1 avuç kavrulmuş fındık veya ceviz
- 2 çay kaşığı tarçın
- 2 adet karanfil
- ½ parmak boyunda zencefilin rendesi
- Yarım limonun suyu
- 3 yemek kaşığı Bal
- 1 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Elma ve armutları çekirdek yataklarını çıkararak istediğiniz şekilde dilimleyin. Üzerine yarım limonun suyunu sıkın. Fındık veya cevizleri biraz kırın. Bu karışımı geniş bir kaba alıp, üzerine siyah üzümü, fındıkları, zencefil rendesini, tarçını, karanfili ve tereyağını ekleyip harmanlayın. Ağız tadınıza göre 2-3 kaşık bal ilave edip karıştırın.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında meyveler karamelize olana kadar 15-20 dakika pişirin.

Süzme yoğurtla bir miktar balı karıştırın.

Kuplara aldıktan sonra üzerine bir kaşık ballı yoğurt koyarak servis edin.

