



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR ELMA

<https://www.posta.com.tr>

4 adet elma
1 ay bardağı toz şeker
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı su
Üzerine:
1 ay bardağı yulaf
1 ay bardağı un
4 orba kaşığı toz şeker
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı tarçın

Elmaların kabuklarını soymadan küp doğrayın. Tereyağında, su ve toz şekerle soteleyin. Elmanızı fırın kabına yerleştirin.

Üst malzemesini ayrı bir kasede, iyice harmanlayın ve fırın kabınızın üzerini kaplayın. 190 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

