



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR HAMURLU ELMA TATLISI

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

2 yeşil elma
1 muz
1 tatlı kaşığı kuru üzüm
50 gr ufalanmış fındık
1 tatlı kaşığı bal
2 tatlı kaşığı esmer şeker
5 tatlı kaşığı un
15 gr tereyağı
1 çay kaşığı tarçın

Elmaları küp şeklinde doğrayın ve tavada bir tatlı kaşığı bal ile 6-7 dakika pişirin. üzüm, küçük kesilmiş muz ve tarçını ilave edip tavayı ocaktan alın. Fırın kabını hafifçe yağlayın ve meyveli harcı kaba doldurun. Tereyağı, esmer şeker, un ve 50 gr fındığı elinizle hafifçe ufalayarak ezmeden karıştırın. Karışımı meyveli harcın üzerine serpin. önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

