



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇITIR ELMA (MİKRODALGA)

6 kişilik
3 adet elma
2 çorba kaşığı toz şeker
50 gram margarin
Yarım su bardağı yulaf ezmesi
Yarım su bardağı un
Yarım su bardağı rendelenmiş hindistancevizi
Yarım su bardağı esmer şeker
Yarım tatlı kaşığı tarçın
Krema veya dondurma

- 1 Elmaları soyun. Kuşbaşı doğrayın. Toz şekerle birlikte bir kaba alın. Elmalar yumuşayana dek pişirin. Bir fırın kabına yayın.
- 2 Yağı bir tencereye alıp, eritin.
- 3 İçine yulaf ezmesi, un, hindistancevizi, esmer şeker ve tarçını alın.
- 4 Karışımı elmaların üzerine dökün.
- 5 Mikrodalga fırının yüksek derecesinde 5 dakika pişirin. (Mikrodalga yerine normal fırında da pişirebilirsiniz.)
- 6 Soğumaya bırakın.
- 7 Krema veya dondurmaya servis yapın.