



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ELMA TATLISI (DÜDÜKLÜ)

Malzemeler:

- 8 adet orta boy elma
 - 8 çorba kaşığı toz şeker
 - 1 çay bardağı su
- ### Üzeri için:
- 1 su bardağı süt
 - 1 paket toz krem şanti

Hazırlanışı:

Elmalar soyulur, Kabak oyacağı ile çekirdek yatağı oyarak çıkarılır. Elmalar düdüklü tencereye tek sıra dizilir. Her elmanın üzerine birer çorba kaşığı toz şeker konur. Üzerine 1 çay bardağı su gezdirilir. Düdüklü tencerenin kapağı kapatılır. Pimi çıkınca kısık ateşe ayarlanır, 4 dakika pişirilir, ateşten alınır. Pişen elmalar düz servis tabağına dizilir. Soğuması için bir süre bekletilir. Soğuk süt ve krem şanti çırpılır, soğuyan elmaların üzerine kaşıkla pay edilir. Buzdolabına konur, yarım saat sonra servise sunulabilir.
