



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ELMA TATLISI

4 kişilik
4 adet elma
4 adet karanfil
6 çorba kaşığı tozşeker
Yarım çay bardağı su
Yarım çay kaşığı gıda boyası
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
Yarım adet ayva
2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz

Elmaların kabuklarını soyup ortasından çekirdeklerini çıkarın. Elmaların kenarlarına birer tane karanfil batırıp tencereye dizin. Üzerlerine 1'er çorba kaşığı tozşeker dökün. Yarım çay bardağı su koyup, elmaları yumuşayana dek pişirin. Bu arada küçük bir kaptan yarım çay kaşığı gıda boyasını, mısır nişastasıyla karıştırın. Ocakta kaynatarak eritin. Sonrasında elmaların üzerine ilave edin. 3-5 dakika kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alıp, elmaları soğumaya bırakın. Diğer tarafta ayvayı rendeleyerek, kalan 2 çorba kaşığı tozşekeri ilave edin ve çok ağır ateşte pişmeye bırakın. İndirmeye yakın, dövülmüş cevizi ekleyin. Sonrasında ocaktan indirip soğumaya bırakın. Elmaların içini ayvalı karışımla doldurup servis yapın.