



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREM ŞANTİLİ ELMA

4 adet elma  
1 bardak su  
250 gr. şeker  
1 limonun ince soyulmuş kabuğu  
16 karanfil  
125 gr. krem şanti  
1 paket vanilya

Elmaları soyun. Çekirdek kısmını oyarak çıkartın. Suyu, şekeri ve limon kabuğunu bir tencerede şeker iyice eriyinceye kadar kaynatır Her bir elmanın içine 4 tane karanfil sokun. Şuruba elmaları koyup, devamlı üzerinden dökmek şartıyla 12 dakika haşlayın. Ocaktan alın. Tencerede soğumaya bırakın. Karanfilleri çıkartın. İyice soğutulmuş olan krem şantiyi vanilya ile çırpın. Elmaları servis tabağına yerleştirin. Üstlerine krem şanti sıkın. Her birine 2 çorba kaşığı şurup dökün. Hemen servis yapın.