



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ELMA DOLMASI

<https://cook.com.tr>

Tam Buğday Unu 2 Çorba Kaşığı
Toz Şeker 1 Su Bardağı
Toz Şeker 1 Su Bardağı
Tarçın 2 Tatlı Kaşığı
Su 1 Su Bardağı
Tereyağı 1 Çorba Kaşığı
Elma 9 Adet
Ceviz 1 Adet
Vanilya 2 Paket
Buğday Nişastası 2 Çorba Kaşığı
Kuru Üzüm 0.5 Su Bardağı
Pastörize Süt 1 Litre

Elmaları soyup kesmadan içlerini oyun.

Tencereye alıp her birinin üzerine 2 yemek kaşığı şeker serpin.

Yarı boylarına gelene kadar su ekleyip haşlayın.

Ayrı bir yerde ceviz tarçın ve üzümü karıştırın.

Haşladığınız elmaların içini bu karışımla doldurun.

Ocaktan alınca yağın ekleyip karıştırın.

Krema için, 2 yemek kaşığı nişasta, 1 yemek kaşığı un 1 su bardağı toz şeker vanilya 1 kg süt ve margarini karıştırıp pişirin.

Elmaların üzerine bu kremayı döküp servis yapın.

