



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ELMA

4 adet elma
1 lt. su
1 su bardağı dövülmüş fındık
1 paket çırpılmış krema
5 yaprak jelatin, (pasahanelerde satılıyor)
1,5 su bardağı şeker
Kabuk tarçın

Elmaların kabuklarını soyun. Çekirdeklerini dolma oyacağı ile çıkartıp oyun. Bir tencereye dizin. Şekerin yarısı, 1 lt. su ve kabuk tarçın ile yumuşayınca kadar kaynatın. Soğumaya bırakın. Tencerede kalan suyu bir kaba aktarın. Başka bir kaptaki fındık, çırpılmış krema, jelatin ve kalan şekerini karıştırın. Karışımı elmaların içine doldurun. Üzerine elmanın halama suyundan dökerek servise sunun.

