



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ELMA

8 elma
1,5 su bardağı şeker (yarısı elmalar, yarısı krema için)
1 yumurta
1 çorba kaşığı nişasta
Yarım litre süt
1 avuç fındık (dövlmüő)
2 çay kaşığı tarçın
Yarım paket vanilya

- 1- Elmaların ortaları bütün iken elma oyacağı ile çıkarılır, soyulup yıkanır.
- 2- Yarım bardak su ile şekerin yarısı elmalara konup kaynatılır. Suyu koyulaşınca elmalar kaselere alınır. Ortalarına fındık, tarçın doldurulur.
- 3- Bakır bir tencereye 1 yumurta, şekerin diğer yarısı, nişasta konup süt ile ezilir. Sütün tamamı ilave edilip karıştırarak pişirilir.
- 4- Karıştırarak soğutulur. Vanilya konur. Elmaların üzerine dökölür.