



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ELMA

2 kg. elma
1/2 lt. süt
10 kaşık şeker
vanilya
2 kaşık nişasta
1 yumurta sarısı
3/4 paket margarin

- 1- 2 kaşık nişastayı, 6 kaşık şekeri bir tencereye koyup yavaş yavaş sütü dökerek ateşe koyunuz.
- 2- Karıştırma karıştırma muhallebi yapınız.
- 3- Ateşten alınca iğerisine yağı, vanilyayı koyup karıştırınız.
- 4- Diğer tarafta elmaların kabuklarını soyup ortalarını oyacakla çıkarınız.
- 5- Hepsini yıkayıp bir tencereye koyup iğerisine 1 su bardağı su, 4 kaşık şeker koyup hafif ateşte elmalar yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
- 6- Pişince elmaları birer tane olarak tatlı tabaklarına koyunuz.
- 7- Ortalarına soğuk muhallebiyi kafi miktar koyup servis yapınız.

[ML@ Elma şekeri iğin tıklayın](#)