



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI ELMA

8 sert elma  
1/2 su bardağı şeker  
2 çorba kaşığı ceviz içi  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çorba kaşığı yeşil fıstık  
1/2 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi  
Pasta kremi için:  
3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
3/4 su bardağı un  
2,5 su bardağı süt

Elmaları yıkayıp, elma oyacağı ile çekirdek yatağını çıkartarak kabuğunu soyunuz. Tencereye 1 su bardağı su koyup kaynatınız. Elmaları içine sıralayıp yumuşayınca kadar hafif hararetle ısıda pişiriniz. Şekerini katıp ağız açık olarak şurubunu çektiniz.  
Pasta kremi hazırlayınız. Elmaları tatlı tabaklarına oyuk kısmı üste gelmek üzere yerleştiriniz. Oyuklara kıyılmış ceviz içi ve tarçın karışımı koyunuz. Üzerini pasta kremi ile kapatarak hindistancevizi rendesi ve kıyılmış yeşil fıstık ile süsleyiniz.

---