



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI ELMA

6 adet golden elma  
1 adet kivi  
Çiğ krema  
4 çorba kaşığı tozşeker

1 Elmaların kabuklarını soyup, ortalarını oyun. Tencereye 6 adet elmayı yerleştirin.  
2 Elmaların yaklaşık dördte üçünü kaplayacak kadar su ilave edin. 2 çorba kaşığı tozşekeri ekleyip, kısık ateşte devamlı kontrol ederek pişirin (çok pişmemesi gerekir; yoksa dağılır). Piştikten sonra soğumaya bırakın.  
3 Diğer tarafta kremayı çırpın. Kalan tozşekeri ekleyin. Elmalar soğuduktan sonra servis tabağına alın.  
4 Çırpılan kremayı elmaların oyulan kısmına ve çok az miktarda da üzerine koyun.  
5 Kiviı soyup, altı adet halka oluşturacak biçimde dilimleyin. Kremanın üzerine kivi dilimlerini yerleştirin. Kalan sosu da tabağın içine ilave edin.

---