



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ELMA

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

2 kaşık nişastayı, 6 kaşık şekerini bir tencereye koyup yavaş yavaş sütü dökerek ateşe koyunuz. Karıştırma, karıştırma muhallebi yapınız. Ateşten alınca içerisine yağı, vanilyayı koyup karıştırınız. Elmaların kabuklarını soyup ortalarını oyacaklarla çıkarınız. Hepsini yıkayıp bir tencereye koyup içerisine 1 su bardağı su, 4 kaşık şeker koyup hafif ateşte elmalar yumuşayınca kadar pişiriniz. Pişince elmaları birer tane olarak tatlı tabaklarına koyunuz. Ortalarına soğuk muhallebiyi kâfi miktar koyup servis yapınız.