



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ELMA

4 Adet Elma
250 ml Süt
1/2 Çorba Kaşığı Nişasta
1 Paket Vanilya
1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
Aldığı Kadar Un
1 Paket Kabartma Tozu
1 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Şeker
İsteğe Bağlı Hindistan Cevizi
İsteğe Bağlı Tarçın
6 Adet Amasya Elması (Üzeri İçin)
2 Çorba Kaşığı Şeker (Üzeri İçin)
İsteğe Bağlı Tarçın (Üzeri İçin)

Elmaların ortalarını çıkartarak kabuklarını soyalım. Şekerin yarısı ve yarım bardağa yakın su ile pişirelim. Elmaların ortasına fındık ve tarçın dolduralım. Kalan şeker, yumurta, nişasta, toz vanilya ve sütü karıştırarak pişirelim. Elmaların üzerine döküp servis edelim.
