



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ELMALI TATLI

Malzemeler

9 Adet Elma

Toz Şeker

1 Su Bardağı Ceviz İçi, DövlmüŖ

2 Tatlı Kaşığı Tarçın

Yarım Su Bardağı Kuru Üzüm

Su

Kreması:

2 Yemek Kaşığı Buğday Nişastası

1 Yemek Kaşığı Un

1 Su Bardağı Toz Şeker

2 Paket Vanilya

1kg Süt

Ocaktan İndirince 1 Yemek Kaşığı Margarin/Tereyağı

Hazırlanışı

Elmaları soyup (kesmeden) içlerini oyun. Tencereye alıp her birinin üzerine 2 yemek kaşığı şeker serpin. Yarı boylarına gelecek kadar su ekleyip haşlayın. Ayrı bir yerde ceviz, tarçın ve üzümü karıştırın. Haşladığınız elmaların içini bu karışımla doldurun. Kremayı pişirin, ocaktan alınca yağın ekleyip karıştırın. Elmalarınızın üzerine bu kremadan döküp servis yapın.