



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI YERELMASI TATLISI

3 adet orta boy yerelması
2 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşığı şeker
15 adet kakaolu bisküvi
1.5 yemek kaşığı şeker
50 gr beyaz çikolata
1 yemek kaşığı hindistan cevizi
3-4 tane minik doğranmış kuru kayısı

Bisküvileri elinizle ufalayın.

Minik minik doğranmış çikolata, hindistancevizi, kuru kayısı ve erittiğiniz 1 yemek kaşığı sanayi üzerine döküp karıştırın.

Tavaya 1 yemek kaşığı margarin koyup eritin.

Üzerine kabuğunu soyup rendelediğiniz yer elmaları ve şekerini ekleyip 10-12 dakika kadar kavurun.

Servis tabağına önce bisküvili harcı yayın. Üzerine yer elmalarını koyun ve son olarak kremayı üzerine gezdirin.