



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ ELMA TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

4 sarı elma
4 yemek kaşığı toz şeker
8 kare bisküvi
Krema için
750 ml süt
1 yumurta
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı tereyağı
İç malzeme için:
Dövülmüş ceviz
Kuru üzüm
Tarçın
Üzeri için:
Hindistancevizi

Elmaların kabuklarını soyup ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkarın. Geniş bir tencereye çekirdek boşlukları alta gelecek şekilde yerleştirin. Üzerlerine birer yemek kaşığı toz şeker serpin. Elmaların yarısına gelecek kadar su ekleyip iyice yumuşayınca kadar pişirin. Tereyağı hariç krema malzemelerini sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Yağı ekleyip karıştırarak eritin. İç malzemeyi bir kasede karıştırın. Pişen elmaların çekirdek yuvalarını iç malzemeyle doldurun. Üzerine bir bisküvi kapatın. Bisküvi altta kalacak şekilde geniş kenarlı bir kaba dizin. Üzerlerine kremayı yayın. En üste bol hindistan cevizi serpin. Buzdolabında 1 saat bekletin. Servis yapın.

