



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ ELMALI TATLI

- 1 Avuç Ceviz
- 1 Kg Elma
- 1 Tatlı kaşığı Tarçın
- 1 Su bardağı Toz Şeker
- Muhallebi İçin:
- 2 Parça Damla Sakızı
- 2 Çorba Kaşığı Nişasta
- 1 Litre Süt
- 1 Su bardağı Toz Şeker
- 2 Çorba Kaşığı Un

1 kg. elmadan iki tanesini üzeri için ayırdıktan sonra geri kalanı soyup rendeliyoruz. Rendelenmiş elmaları tencereye alıyoruz. Üzerine şekeri ilave ederek biraz soteliyoruz. Daha sonra üzerine tarçın ve ceviz ilave ederek kaynadıktan sonra 2-3 dk. pişiriyoruz. Pişen elmalı harcı tepsimizin dibine alıp yayıyoruz. Diğer tarafta muhallebisi için tencereye soğuk sütü alıyoruz. Toz şeker, nişasta, un ve damla sakızını ekleyip çırpma teliyle karıştırarak göz göz olana kadar pişiriyoruz. Daha sonra elmaların üzerine hazırlamış olduğumuz muhallebiyi tepsinin bir kenarından başlayarak kademeli olarak döküyoruz. Bu sırada üzeri için ayırmış olduğumuz elmaların içini oyup halka halka doğruyoruz. Elma halkalarını suda 5 dk. pişirip kevgirle alarak susuz bir şekilde tatlımızın üzerine diziyoruz. Yuvarlakların ortasına da mutfağımızda varsa birer kiraz şekerlemesi veya mevsim meyvelerinden koyabiliriz. Elma dilimlerinin arasına tarçın serptikten sonra tatlımızı buzdolabında soğutup dilimleyerek servis yapıyoruz.

