



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ ELMA SÜRPRİZİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

8 adet golden elma
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı kadar fındık veya badem
1 çay bardağı dolmalık üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
Arzuya göre süslemek için nar
Muhallebisi için:
1,5-2 su bardağı süt
3 silme yemek kaşığı buğday nişastası
Yarım su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya

Üzüm, dövülmüş fındık veya badem, tarçın ve şekerin bir kısmını karıştırın. Diğer tarafta elmaların kabuklarını soyun. Tam orta kısmını en üstünden başlayarak dibine kadar oyun. Elmaları pişireceğiniz tencereye dizip, oyuklarına iç malzemenizi doldurun. Üzerine de kalan şekeri serpin ve yarım çay bardağı su dökün. Elmaları ağır ateşte hafif yumuşayana dek yaklaşık 20 dakika pişirin.

Elmalar pişerken muhallebiyi hazırlayın. Nişastayı ve bir bardak sütü tencerede yarım su bardağı şeker ile birlikte karıştırarak pişirin. Yavaş yavaş koyulaşmaya başlayınca kalan sütü de azar azar ekleyin. Eğer boza kıvamında bir muhallebi olursa kalan sütü eklemeyin. En son yağını ve vanilyayı ekleyip altını kapatın.

Elmalarınız pişince tencerede soğuttuktan sonra servis tabağına alıp hepsinin üzerine muhallebinizi pay edin. Arzuya göre narla, fındıkla ya da tarçınla süsleyin.

