



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ ELMA TATLISI

8 adet elma
1 su bardağından biraz fazla toz şeker
Yarım su bardağı su
Üzeri için:
Yarım kg süt
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
Süslemek için:
Antepfıstığı, nar taneleri ve nane yaprakları

Elmaların kabuklarını soyup, çekirdek yataklarını sebze oyacağı ile çıkartın. Tencereye dizin. Üzerine şekeri ve suyu ekleyin. Suyunu çekinceye kadar pişirin. Pişen elmaları servis tabağına alın. Bir tencerede süt, yumurta, un ve tozşekeri kısık ateşte karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan indirmeden önce vanilyayı ekleyip karıştırın. Muhallebiyi sıcakken elmaların üzerine gezdirin. Muhallebi soğuyunca antepfıstığı, nar ve nane yaprakları ile süsleyin.

