



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ ELMA TATLISI

6 adet elma
5 adet dövülmüş ceviz
3 çorba kaşığı esmer şeker
2 adet muz
Muhallebi için:
500 ml süt
3 çorba kaşığı kepekli un
5 çorba kaşığı esmer şeker
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı margarin

Elmaların kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin. Tencereye alıp ceviz ve esmer şeker ekleyin. Kısık ateşte arada bir karıştırarak suyunu çekene kadar pişirin. Islanmış orta büyüklükteki bir cam tepsiye yayın. Üzerine dilimlenmiş muzı dizin. Muhallebi için süt, un, esmer şeker ve vanilyayı bir tencereye alıp, kısık ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Tencereyi ocaktan indirmeye yakın margarini ekleyin. Elmalı karışımın üzerine dökün. 1 gece buzdolabında beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

[ML® Elmalı Hamur Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Elmalı Eyyam Tatlısı için tıklayın](#)

