



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MUHALLEBİLİ ELMA TATLISI

3 adet elma
2/3 su bardağı dövülmüş ceviz
1 - 2 çay kaşığı tarçın
1/2 litre süt
3 yemek kaşığı un
8 çorba kaşığı toz şeker
1/2 paket vanilya

Elmaları az suda haşlayın.

Ceviz ve tarçını iyice karıştırın, tarçın tadını seviyorsanız 2 çay kaşığı koyun.

Süt ve unu iyice pişirdikten sonra ocağı kapatın ve şekerini ekleyerek karıştırın.

Pişen elmaların içine ceviz tarçın karışımını doldurun.

Üzerilerine yaptığınız muhallebiyi gezdirin. Süsleyerek servis edin.