



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHALLEBİLİ ELMALI TATLI

- 1 bardak su
- 1/2 bardak şeker
- 3-4 adet karanfil
- 3 orta boy kırmızı elma
- 6 yemek kaşığı şeker
- Muhallebisi için:
- 2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1/2 bardak şeker
- 3-4 damla vanilya özütü
- 50 gr sana klasik
- 1/2 bardak su
- 1/2 çay kaşığı kırmızı gıda boyası

İlk olarak 1 bardak su yarım bardak şeker ve karanfiller yayvan bir tencerede 2-3 dakika kaynatılır ardından soyulup iç kısmı temizlenmiş olan elmalar ilave edilir yarım bardak suda yarım çay kaşığı kırmızı gıda boyası karıştırılıp eklenir. Elmaların üzerine birer yemek kaşığı şeker serpilir. Elmalar yumuşayınca kadar pişirilir. Muhallebisi için süt şeker ve nişasta iyice çırpılarak orta ateşte pişirilir. ceylan gözü olunca ateşten alınır. vanilya özütü ve margarin eklenerek hızlıca karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Elmalar pişince borcama alınır soğuyan muhallebi üzerine sıkma torbası veya kaşık yardımı ile dökülür. Üzerini toz fıstık ile süsleyebilirsiniz.

