



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİŞMANİYELİ ELMA TATLISI

4 adet elma
4 çorba kaşığı şeker
2 adet karanfil
1,5 su bardağı su
Üzeri için:
100 gr pişmaniye

Elmaların kabukları soyulur. Kabak oyucusuyla çekirdek yatağı çıkarılır. Tencereye dizilir. Üzerlerine şeker, su va karanfil bırakılır. Kapak kapatılır. Orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Servis tabağına çıkarılır. Tamamen soğuyunca üzerlerine pişmaniye konur.