



PİŞMANİYELİ KREMALİ ELMA TATLISI

6 adet elma
1 bardak şeker
Yeterince su
Yeterince kırmızı gıda boyası
Kreması için:
2 bardak süt
2 kaşık un
1 paket labne peyniri
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı şeker
1 parça damla sakızı
25 gr sıvı yağ

Kreması için tüm malzemeleri tencereye koyup kıvama gelinceye kadar pişiriyoruz. Başka bir tencereye suyu şekeri koyup içine gıda boyasını ekleyin ardından kabuğu soyulmuş ve içi oyulmuş elmaları bu suda pişirin. Servis tabağına pişen elmaları alın. İçlerine hazırlamış olduğunuz kremadan doldurun ve elmaların üzerine pişmaniye koyarak servis edin.

