



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL KABUKLU YEŞİL ELMALI İHLAMUR

<https://migros.com.tr>

3 adet elma  
1 adet çubuk tarçın  
6 diş karanfil  
2 poşet ya da bir avuç ıhlamur

Elmaları yıkayıp 2 parçaya bölün, iç kısımlarına karanfil tanelerini saplayın. Elmalar büyük büyük ise 2 adet elmalı istediğiniz büyüklükte doğrayın ve aynı işlemi uygulayın. Küçük bir tencereye tarçın, karanfil ve elmaları koyup üzerine 4 su bardağı su ekleyerek kaynatın. Tenceredeki su kaynayınca altını kısarak 5 dakika kadar tıngırdatın. Elma, tarçın ve karanfiller iyice kokusunu verince ıhlamur poşetlerini suya atın. Tencereyi ocaktan alıp çayın 5 dakika demlenmesini bekleyin. Süzüp fincanlara aldığınız çayı bal ile tatlandırarak servis yapın.

