



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRENSES

Gamze Akıncı

8 adet elma
1 ay bardađı toz Őeker
1/2 ay bardađı su
8 adet bisküvi (isteđe bađlı)
Muhallebisi İçin:
500 gr. ilek
1 su bardađı pudra Őekeri
1 paket Pınar labne peyniri
1 paket vanilya
2 yemek kaŐıđı buğday niŐastası (1 kahve fincanı suda eritilmiş)
İçi İçin:
1 ay bardağı ceviz (iri dövülmüş)
1 ay bardađı üzüm
1 adet limonun kabuđu

YapılıŐı

Öncelikle muhallebisi İçin ilekleri ayıklayın ve yıkadıktan sonra küçük parçalara kesin ve derin bir kaba alın. Üzerine pudra Őekeri ve vanilyayı ekleyerek sıvı bir hale gelene kadar el blenderından geçirin.
Karışımına 1 paket Pınar labne peynirini de ilave ettikten sonra tekrar blenderdan geçirin. Daha sonra iyice sıvı haline gelen karışımı küçük bir tencereye alın, buğday niŐastasını bir kahve fincanı suda iyice erittikten sonra karışımına ilave edin, kaynayana kadar sürekli karıştırarak orta ateŐte piŐirin. Giderek yoğunlaşacak ve muhallebi kıvamı alacaktır. Kaynadıktan sonra ateŐi kısın ve tekrar karıştırarak 5 dakika kadar daha piŐirin.
Elmaları ise ortalarından çıkarıp tencereye dizin üzerine Őeker ve suyu ilave ederek elmalar yumuşayınca kadar kısık ateŐte piŐirin
Her servis tabağının üstüne bir bisküvi koyun ve tam ortasına olacak Őekilde daha sonra üzerine elmaları yerleŐtirin.
Elmaların ortalarını ıkarılmışık oyuk kısmını bir kasede karıştırdığımız ceviz, üzüm ve ince kıyılmış limon kabuğu karışımı ile doldurun.
Elmaların üzerine ilekli muhallebiden bolca dökün. Dilediđiniz Őekilde süsleyerek servis edin.