



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ ELMA TATLISI

4 adet elma
4 adet çorba kaşığı toz Őeker
Yarım ay bardağı toz tarçın
1 ay bardađı su
1 paket kakaolu puding

Elmaların kabuklarını soyup ikiye kesin ve dilimleyin. DilimlenmiŐ elmaları bir tencerenin dibine dizin. zerine suyu gezdiren, tarçın ile rtn. Ardından zerine 4 çorba kaşığı toz Őekeri gezdiren kısık ateŐte elmalar suyunu bırakıp çekene kadar piŐirin. PiŐen elmaları soğumaya bırakın. Sođuyan elma dilimlerini kupa­ların dibine yerleŐtirin. zerine hazırladığınız pudingi döküp kalan elma dilimleri ile süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat bekletip soğuk olarak servis yapın.

