



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDİNGLİ ELMA TATLISI

6 adet elma
6 orba kaşığı esmer Őeker
4 su bardađı su
3-4 adet karanfil
Bir tutam kırmızı gıda boyası
1 su bardađı süt
Yarım paket vanilya!) puding
Süslemek için:
Nane

Elmaların kabuklarını soyup ortalarını çıkarın ve bir tencereye dizin, üzerine esmerŐeker, su, karanfil, kırmızı gıda boyası koyup kısık ateŐte elmalar yumuŐayana kadar piŐirin. Diđer tarafta sütle vanilyalı pudingi muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirin. Sıcakken, piŐen elmaların ortalarına doldurun. Taze nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.