



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI ELMA TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

2 kahve fincanı şeker
4 elma
4 su bardağı vişne suyu
1 çubuk tarçın
4 su bardağı süt
2 çay bardağı un
1 damla sakızı (nohut tanesi kadar)
15 gr tereyağı
1 kahve fincanı iri çekilmiş fındık içi
Taze nane yaprakları

Vişne suyu ve tarçını tencereye alın. Elmaları soyup çekirdeklerini temizleyin ve vişne suyuna ekleyin. Elmalar yumuşayınca kadar pişirin ve soğutun. Muhallebi için un, süt, şeker ve ezilmiş damla sakızını tencerede karıştırın. Kısık ateşte tereyağı kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tereyağını ilave edip bir taşım kaynatın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Muhallebiyi servis kaselerine paylaşırıp iri çekilmiş fındık içini serpiştirin. Elmaları muhallebinin ortasına yerleştirin. Buzdolabında 30 dakika kadar bekletin. Nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

