



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI ELMA TATLISI

6 Adet orta boy elma
9 çorba kaşığı toz şeker
4.5 su bardağı su
Yarım çay kaşığı gıda boyası
1 paket vanilyalı puding
3.5 su bardağı süt
1 paket mezleki sakızı
Yeterince dövülmüş fındık

Öncelikle 9 çorba kaşığı toz şeker, 4.5 su bardağı su ve gıda boyasını yayvan bir tencere içinde kaynatın. 6 adet elmayı kabuklarını soyarak, çekirdekli kısımlarını elmayı bölmeden kabak oyacağı ile çıkartın. Bir tencerenin içine bir miktar su koyup elmaları içine atın ve elmaları hafifçe yumuşayınca kadar pişirin. Hafif pişmiş elmaları ocaktan alın. Önceden hazırladığınız şerbetin içinde bir müddet soğumaya bırakın. Başka bir tencere içinde 3.5 su bardağı sütü ve 1 paket vanilyalı pudingi karıştırın. Kaynamaya başlayınca içine sakızı atın. Dibinin tutmaması için sürekli karıştırın. Puding boza kıvamına gelince ocaktan alın. Elmaları şerbetin içinden çıkartıp servis tabağına koyun, üzerine vanilyalı pudingi dökün. Son olarak irice dövülmüş fındıkları pudingin üzerine serpererek servise hazırlayın.

