



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞANTİLİ ELMA TATLISI

6 adet elma
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
Yarım poşet toz krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt

Elmaların orta kısımlarında bulunan çekirdek yatakları dolma oyar gibi oyularak çıkarılır. Sonra soyulur, bir tencereye dizilir. Üzerine şeker ve su konur, kapak kapatılır. Orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Servis tabağına aktarılır, soğuması beklenir. Krem şanti ve süt kar haline gelene kadar çırpılır. Bir krema pompasına doldurulur. Elmaların üzerine sıkılır.
