



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ ELMA JÖLESİ

2 adet elma
1 su bardağı süt
3 su bardağı su
1 büyük çay bardağı şeker
1 büyük çay bardağı buğday nişastası

Elma rendelenir, bir kenara konur. Soğut süt, soğuk su ve nişasta bir tencereye konur, iyice karıştırılır. Sonra orta ateşe yerleştirilir. Elma ve şeker eklenir. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kaselele paylaşılır. 2 saat kadar buzdolabında bekletilir. Servise sunulur.