



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ ELMA TATLISI

3 adet büyük elma
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1/2 lt süt
1 çay kaşığı tarçın
1 kahve fincanı un
8 yemek kaşığı su
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket vanilya

Elmaları soyup çekirdek yuvalarını temizleyerek az suda 10 dakika kadar pişirin.

Servis tabağına alıp içlerine tarçın ve ceviz karışımından eşit miktarlarda doldurun.

Diğer tarafta süt, şeker ve unu karıştırarak koyuca bir muhallebi hazırlayın. Vanilyayı ekleyin. Ceviz ve elmaların üzerine yayın.

Soğuduktan sonra servis yapınız.