



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ELMALI PALUZE

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

4 çorba kaşığı buğday nişastası

3 çorba kaşığı toz şeker

4,5 su bardağı elma suyu

1 çay bardağı süt

Üzeri için:

Taze nane ve elma dilimleri

Elma suyunun yarısı, süt ve toz şekeri bir taşım kaynatın. Nişasta ve kalan elma suyunu çirpın. Karıştırarak tencereye ekleyin ve koyulaşana kadar pişirin. Servis kaselerini ıslatın ve hazırladığınız pelteyi paylaşın. Ilıdıktan sonra 2 saat buzdolabında bekletin. Dilimlenmiş elmalar ve taze naneyle servis yapın.

