



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARÇINLI ELMA TATLISI

4 adet kırmızı elma  
2 adet çubuk tarçın  
15 gram toz şeker  
İç Dolgusu için:  
100 ml krema  
75 gram toz şeker  
200 gram labne  
Servis için:  
Kırık ceviz  
Kaymaklı dondurma  
Karamel sos

Elmaları güzelce yıkayıp, içini oyun.  
Alt kısmını keserek düzleştirin.  
Bir fırın kabına elmaları dizin.  
İçlerine yarımşar adet çubuk tarçın koyun.  
Üzerlerine geliş güzel toz şeker serpin ve fırın kabının üstünü kapatın.  
Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30 dakika pişirin.  
Fırından aldıktan sonra soğumaya bırakın.  
İç dolgusu için, bir karıştırma kabında krema, toz şeker, labneyi homojen kıvam alana kadar karıştırın.  
Sıkma torbasına alıp 1 saat buzdolabında dinlendirin.  
Soğuyan elmaları servis tabağına alın.  
İçlerinden tarçın çubuklarını çıkarın.  
Hazırladığınız iç harcı içine doldurun.  
Üzerlerine kırık ceviz serpin ve birer top kaymaklı dondurma koyun.  
Dilerseniz karamel sos gezdirerek servis edin.

---