



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TARÇINLI ELMA TOPLARI

Fatih Belediyesi

- 2 adet elma
- 7-8 yemek kaşığı yulaf ezmesi
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 çay bardağı süt
- 1 kahve fincanı tarçın

Elmaları yıkayıp kabuklarını soyun. Bir kabin içine elmaları rendeleyin. Elmaların suyunu elinizle iyice sıkıp yeni bir kaba alın. Yulaf ya da yulaf ezmesini elmaların içine ekleyin. Sütü de ekleyin ve karıştırın. Süt yardımı ile yulafın yumuşamasını sağladıktan sonra balı ekleyin ve karıştırın. Kıvamına göre ihtiyaç varsa yulaf eklemesi yapın ve elinize ufak parçalar olarak yuvarlayın. Ardından düz bir tabağa tarçın ekleyin. Elma toplarını içine atıp tarçına bulayıp servis tabağına alın.

