



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VANİLYALI ELMA TATLISI

- 8 Elma
- 2 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Fincan Hindistancevizi
- 1 Litre Süt
- 3 Çorba Un
- 1 Yumurta
- 2 Paket Vanilya
- 1 Kilo Muz
- 5 Yemek Kaşığı margarin

Elmaların kabuklarını soyup küp küp doğrayalım. Şeker ilave ederek elmalar suyunu çekinceye dek pişirelim. Sonra küçük bir tepsiye elmaları yayalım. Üzerine hindistancevizinin tamamını dökelim. Muzları'da kabukların soyup elmaların üzerine dökelim. Sonra kremasını yapmaya başlayabiliriz. Süte, unu, yumurta sarısını, şeker, vanilya ve margarini ekleyip ağır ateşte kremamızı koyulaşınca dek pişirelim. Ateşten aldıktan sonra ılıtıp meyvelerin üzerine kaşık yardımı ile düzeltelim. Ayırdığımız yumurta akını ve bir fincan şekeri mikserle koyulaşınca kadar karıştıralım. Koyulaştığında krema sıkacağına koyup tepsinin üzerine sıkalım. Orta ısıdaki fırında 5 dk pişirelim. Fırından aldıktan sonra buzdolabında en az saat dinlendirdikten sonra serviz yapalım.