



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YEŞİL ELMA TATLISI

6 adet yeşil elma
8 çorba kasığı toz şeker

Elmalar soyulup içleri oyularak temizlenir. Geniş yayvan bir tencereye elmalar konur üzerine su ve toz şeker dökülür. Orta karar ateşte elmalar yeşil olana kadar pisirilir. Elmaların her tarafı çevrilerek pisirilecek. Pisen elmalar bir tabaga alınıp soguyunca üzerlerine birer parça kaymak koyup kivi dilimi ile servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:4241 • adı:Yeşil Elma Tatlısı • gönderen:Şimal Yıldızı • indirme tarihi:01.04.2025 - 12:48