



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU ELMA (ÇEÇENİSTAN)

6 adet elma
200 gram süzme yoğurt
1 çay bardağı pudra şekeri

Elmaların üstünü değişik şekillerde kesin ve kestiğiniz elmaların içlerini çıkarın ve süzme yoğurt koyup fırına verin. 20 dakika sonra fırından çıkarın ve üstüne pudra şekeri dökün. Ilık veya soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:25696 • adı:Yoğurtlu Elma (Çeçenistan) • gönderen:yankı • indirme tarihi:07.04.2025 - 17:34