

Elma Tatlısı

Malzemeler

3 adet elma

1 cay bardagi su

2 corba kasigi toz seker

Yarim paket krem santi

Yarim su bardagi sut

Tarcin

Ceviz

Yapılısı

Elmaların kabuklarını soyduktan sonra ikiye bolup çekirdeklerini çıkarın.

Elmaları tencereye dizin ve 1 bardak suyla 5 dakika kaynatın.

2 corba kasigi seker ekledikten sonra 10 dakika daha kaynatın.

Elmalar biraz yumuşayınca tencerenin disına alıp sogutun.

Suslemek İcin:

Yarim paket krem santiyi, yarim su bardagi sut ile iyice cirpin.

Elmalar soguduktan sonra servis tabagina alın.

Uzerini krem santi, tarcin ve cevizle susleyin.