

Elmalı Tatli

Malzemeler

750 ml sut

1 yumurta

2 yemek kasigi tereyagi

3 yemek kasigi un

1 su bardagi seker

1 paket vanilya

Icine;

Dovulmus ceviz, kuru uzum, tarcin

Ayrice;

4 veya 5 adet sari elma

Toz seker

8 veya 10 adet potibor biskuvi

Tarcin

Yapilisi

Elmalari soyun, ikiye kesip cekirdek yuvalarini cikartin. Yayvan bir tencereye cekirdek bosluklari alta gelecek sekilde dizin. Uzerlerine birer yemek kasigi toz seker serpin.

Yarilarina gelecek kadar su ekleyip dagilacak kadar yumusamalarına izin vermeden pisirin.

Tereyagi haric kalan krema malzemelerini devamlı karistirarak muhallebi kivamina gelene kadar pisirin. Pisince yagi ekleyip karistirarak erimesini saglayin.

Ic malzemeyi bir kasede karistirin. Pisen elmalari sirayla alip cekirdek yuvalarini ic malzemeyle doldurun. Uzerine bir potibor biskuvi kapatın. Biskuvi altta kalacak sekilde borcama dizin.

Hepsini dizince kremayi uzerlerini ve aralardaki bosluklari kapatacak sekilde dokun.

Tarcin serpererek buzdolabinda sogumaya birakin.