ELMALI TATLI

Malzemeler ; 6 kişi için

3 adet büyük Elma

1 su bardağı dövülmüş ceviz

½ lt Süt

1 çay kaşığı Tarçın

1 kahve fincanı Un

8 yemek kaşığı su bardağı toz şeker

1 paket Vanilya

Yapılışı:  
  
Elmaları soyup çekirdek yuvalarını temizleyerek az suda 10 dakika kadar pişirin.

Servis tabağına alıp içlerine tarçın ve ceviz karışımından eşit miktarlarda doldurun.

Diğer tarafta süt, şeker ve unu karıştırarak koyuca bir muhallebi hazırlayın.Vanilyayı ekleyin. Ceviz ve elmaların üzerine yayın.

Soğuduktan sonra servis yapınız

Afiyet olsun......