



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BALLI ELMALAR

4 sert elma
1 su bardağı su
2 yumurta
300 gr. un
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Şurup için:
1 su bardağı bal
1/2 su bardağı yerfıstığı yağı veya sıvıyağ
Servis için:
Buz
Su

Derin bir kapta yumurtaları iyice çırpın. İçine unu ve suyu ilave edip, hep birlikte akıcı ve homojen bir hamur elde edinceye kadar çırpın.

Elmaları soyun ve 8 dilime bölün. İçindeki sert kısmı ve çekirdeklerini çıkarıp atın. Derin bir tavada bol sıvıyağı iyice kızdırın. Elmaları hazırladığınız sıvı hamura batırarak, her taraflarını hamura bulayın ve hemen kızgın yağa atarak, altın rengi alıncaya kadar kızartın. Kızarmış elma tatlılarını bir kağıt peçetenin üzerine çıkartın.

Şurup için, derin bir tencereye yağı koyun. İçine balı ilave ederek hafif ateşte tahta bir kaşıkla karıştırarak hafif hafif kaynatın. Böylece bal ve yağ karışarak homojen bir hale gelir. Kaynama sırasında karıştırmayı durdurmayın. Bal yağla iyice karışınca içine kızarmış elma tatlılarını atın ve elmaları parçalamadan, hafif hafif karıştırarak 1-2 dakika, elmaların etrafı tamamen balla kaplanıncaya kadar bal ve yağ karışımının içinde çevirin.

Bir servis tabağını sıvıyağla yağlayın. İçine glase ettiğiniz elmaları dizin. Derin küçük bir kaba buz koyup üzerine su doldurun. Elma tatlıları ile birlikte servis yapın.

Yemek için; her davetli çatal veya çubukları ile bir elma tatlısı alır ve buzlu suya daldırır. 1-2 saniye bekletip suyunu süzerek çıkartır ve yer. Bu elma tatlılarını yerken dikkat edin içleri çok sıcaktır. Geleneksel olarak, bal ve su karışımına 1 çorba kaşığı siyah susam ilave edilir. Böylece glase edilen tatlıların üzerinde "ben" olur.

Dilerseniz siz de siyah veya beyaz susam ekleyebilirsiniz. Yalnız beyaz susam eklerseniz, susamları daha önce yapışmaz bir tavada 1-2 dakika kadar kavurun.

Not: Bu tatlıyı muz ve ananas ile de yapabilirsiniz.

[ML® Ballı Elma için tıklayın](#)