



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALLI ELMA

5 orta boy elma (soyulup ortaları çıkarılmış ve 4'er halkaya kesilmiş)

Şurubu:

125 gr (2/3 su bardağı) toz şeker

4 çorba kaşığı süzme bal

200 gr (1 su bardağı) su

2 limonun suyu

Kızartma hamuru:

125 gr (1 su bardağı) un

kahve kaşığının ucuyla tuz

2 tatlı kaşığı şeker

3 yumurtanın sarısı

3/4 su bardağı su

3 yumurtanın akı (iyice çırpılmış)

2-3 su bardağı rafine yağ

Üstünün süslemesi:

90 gr (3/4 su bardağı) pudra şekeri

1 limon (dilimlenmiş).

Şurubu yapmak için büyük bir tencereye, şeker, bal ve suyu koyup, orta ateşte kaynatınız. 5 dakika kaynattıktan sonra tencereyi ateşten alarak limon suyunu ekleyiniz.

Elma halkalarını şuruba atıp, tahta kaşıkla karıştırarak elmaları 1 saat şurupta bırakınız.

Bu arada kızartma hamurunu yapmak için unu ve tuzu büyük bir kaseye eleyip 2 tatlı kaşığı şekeri ekleyiniz.

Tahta bir kaşıkla bulamaca yumurta sarılarını ve 3/4 su bardağı suyu çırparak katınız. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını da bulamaca ekleyiniz.

Bir delikli kepçeyle elma halkalarını şuruptan çıkarıp kızartma hamuruna iyice bulayınız.

Büyük bir tencereyi 1/3'ine kadar rafine yağla doldurup orta ateşte 1 dakika, içine atılan küçük bir ekmek parçası kızarana kadar kızdırınız.

Elmaları, 2'şer-3'er tencereye atıp 2-3 dakika, elmalar gevrek ve pembe olana kadar kızartınız. Elmaları yağdan alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürünüz.

Geri kalan elmaları kızartırken, kızarmışları sıcak tutunuz.

Pudra şekerini derin bir tabağa koyunuz. Kızarmış elmaları pudra şekerine batırdıktan sonra, ısıtılmış bir servis tabağına diziniz.

Limon dilimleriyle süsleyip hemen servis ediniz.