



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI ELMALI PANCAKE

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

4 adet yumurta

4 çorba kaşığı bal

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

2 su bardağı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Servis için:

4 çorba kaşığı bal

6 adet kırmızı elma

1 çorba kaşığı tozşeker

Yarım su bardağı kuru üzüm

4 küçük parça petek bal

2 çorba kaşığı tereyağı

Yeteri kadar su

Bir tutam tarçın

Tavayı yağlamak için:

Sıvıyağ

Yumurtaları mikser yardımıyla iyice çırpın. Üzerine bal, süt ve tereyağı ekleyip birlikte bir-iki dakika daha çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu birlikte eleyip karışıma katın ve mikserle çırpın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı çok az sıvıyağla yağlayıp kızdırın. Hazırladığınız karışımdan 1 servis kaşığı dolusu alıp tavaya dökün. Önlü arkalı pişirip ocaktan alın. Hamur bitene dek işleme devam edin. 2 adet elmayı küçük küpler halinde doğrayın ve bir tavaya alın. Üzerine şeker, kuru üzüm, tarçın ve yarım su bardağı su ekleyip elma yumuşayana dek pişirin. Ocaktan alıp üzerine 2 çorba kaşığı bal gezdirin ve kenara alın. Kalan elmaları uzunlamasına ince dilimleyin. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı tereyağı ile yağlayın ve elma dilimlerinin her iki yüzlerini de hafifçe renk alana dek pişirin. Her seferinde tavayı yağlayarak tüm elma dilimlerini bu şekilde pişirin. Tavayı silin ve tüm elma dilimlerini içine koyun. Üzerlerini geçecek kadar sıcak su ve 2 çorba kaşığı bal ekleyin. 4-5 dakika pişirip ocaktan alın. Pancakelerin aralarına elma dilimleri koyarak servis tabaklarına yerleştirin. Üzerine bir parça petekli bal koyun. Üzüm-elma karışımı ile servis yapın.

