



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA KIZARTMASI

Kullanılacak malzeme:

1 kilo elma,
125 gram toz şekeri,
250 gram un,
1 tatlı kaşığı tarçın,
200 gram elma suyu,
100 gram pudra şekeri,
1.5 bardak zeytinyağı,
bir çimdik tuz.

Yapımı:

Elmaları yıkadıktan sonra kabuklarını soyun. Sonra oyma aletiyle çekirdeklerini ve çekirdek yataklarını, elmaları zedelemeyen şekilde çıkarın. Bu işlemden sonra elmaları 1.5 santim kalınlığında yuvarlak dilimlere doğrayarak geniş bir tabağa dizin. Toz şekeriyle tarçını karıştırarak elma dilimlerinin üstüne serpin ve yarım saat dinlenmesi için bir kenara bırakın. Beri yanda porselen bir kâsenin içine unu koyun. Elma suyunun bir kaşık kadariyle bir çimdik tuzu una katın ve tahta bir kaşıkla karıştırarak elma suyunu topaklatmadan una yedirin. Sonra karıştırmaya ara vermeden elma suyunun geri kalanını azar azar dökerek karışımı koyu bir kurkut haline gelinceye kadar karıştırın veya çırpın. Beri yanda zeytinyağını derin bir tavaya koyarak ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra elma dilimlerini kurkuta sokup çıkararak bulayın, yağın içine atıp kızartın. Elma dilimlerinin her iki tarafları da iyice kızardıktan sonra bir maşanın yardımıyla bunları yağdan çıkarıp emici bir kâğıdın üstüne dizin. Kâğıt, kızartmaların yağın çektiğinden sonra elmaları servis tabağına dizin. Üzerlerine pudra şekerini serptikten sonra sıcak sıcak servis yapın. Pudra şekeri yerine vanilya tozu da serpebilirsiniz.

Not: Elma yerine uzunlamasına doğranmış muz, kayısı veya portakal da olabilir. Yukarıda tarif edildiği gibi kızardıktan sonra üzerlerine pudra şekeri veya vanilya serpilerek servis yapılır.