



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI ELMA KIZARTMASI

- 5 adet tatlı elma
- 1 su bardağı kepekli un
- 1 su bardağı yağsız süt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağ
- 1 çay bardağı bal
- 1 er çay kaşığı tarçın zencefil
- 1 çay bardağı ceviz

Kepekli un ve yağsız sütü iyice karıştırın. Bu arada içine bir tutam tuz atmanızda yarar var. Bulamaç haline getirin. Elmaların kabuklarını soyun, çekirdeklerini temizleyin ve ince ince dilimleyin. Hazırladığınız bulamaca soktuktan sonra derin bir kaptaki bolca zeytinyağında kızartın. Kızaran elmaları emici bir kağıt üzerinde bir süre beklettikten sonra bir tabağa zevkinize göre dizin. Elmaların üzerine sırasıyla balı, cevizi, tarçın ve zencefili koyun.