



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA KROKETİ

500 gr. iri elma
3 çorba kaşığı un
2 adet yumurta
1 fincan süt
2 çorba kaşığı tozşeker
1 fiske tuz
1 ceviz kadar margarin
1 kahve kaşığı maya
Kızartma yağı

Elmaları yıkayıp, kabuklarını soyup, rendenin iri gözünden geçiriniz.

Yağı, tozşekeri porselen bir kâseye koyup, karıştırınız.

Sonra yavaş yavaş yumurta sarılarını katıp, onunla da karıştırınız.

Sonra karışıma unu, toz halindeki mayayı, tuzu katıp, halloluncaya kadar karıştırınız.

Hazırladığınız bu karışıma elma rendesini de katıp, karıştırınız.

Ayırdığınız yumurta aklarını çarparak kar haline getirip onu, da sütü de karışıma ilâve edip, hepsini iyice karıştırınız.

Kızartma yağın derin bir kaba koyup, kızdırınız.

Hazırladığınız karışımdan küçük küçük yuvarlaklar yapıp, yağa koyunuz.

Her tarafı pembe renkte kızarıncaya kâğıt yayılmış bir kaba çıkarınız.

Yağı süzölenleri servis tabağına dizip, üzerine pudraşekeri serpip, servis yapınız.