



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA TATLISI

Ümit Usta

4 adet sert ve tatlı elma
1 adet limon
50 gram mısır nişastası
50 gram un
1 adet yumurta
Yeterince su
Yeterince tuz
Şurup için
2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
Üzeri için:
Pudra şekeri
Tarçın

Elmaları iyice yıkayıp, kabuklarını soyduktan sonra, çekirdek kısımlarını oyacak yardımı ile çıkartalım.

1 cm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde keserek limonlu suyun içinde bekletelim.

1 .bardak suyu yumurta ile iyice çırpıp, 1/2 çay kaşığı tuzu, unu ve nişastayı ekleyerek, boza kıvamına gelinceye kadar çırpalım.

Elmaları sudan çıkartıp bu karışıma bulayarak, kızgın sıvıyağda tersli yüzlü kızartalım.

Kızaran elma dilimlerini peçete üzerine çıkartıp fazla yağını alalım.

Soğuk şerbetin içine koyup 1-2 dakika beklettikten sonra, servis tabağına alalım.

Üzerine bol pudra şekeri ve tarçın serpip servis yapalım.