



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TAVA

4 kişilik

MALZEME:

2 yumurta,

150 g un,

1 fiske tuz,

250 ml süt,

4 orta boy elma,

1 limon suyu,

100 g sıvı yağ,

3 yemek kaşığı şeker,

1 yemek kaşığı tarçın

1. Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Unu yumurta sarısı, tuz ve süt ile karıştırın. Hamuru yakl. 15 dakika dinlendirin.
 2. Elmaların kabuklarını soyun, ortalarını oyun ve 1 cm kalın halkalar şeklinde doğrayın. Elmaların üstüne derhal limon suyu damlatın, aksi takdirde renkleri koyulaşır.
 3. Yumurta aklarını sert köpük haline getirin ve azar azar hamura yedirin, gerekirse az süt koyabilirsiniz.
 4. Tavada yağ kızdırın, fırını 50 derecede ısıtın.
 5. Elma halkalarını 3er, 4er hamura batırın, kızgın yağda altlı üstlü olarak yaklaşık 5 dakika kızartın.
 6. Elmaları fırında sıcak tutun. Şekeri tarçın ile karıştırın ve elmaların üstüne serpiştirin. Krem şanti ya da vanilyalı sos ile servis yapın.
-