



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA BENYE

2 adet orta boy elma
Kızartma hamuru için:
1 su bardağı un
1 adet yumurta
Tuz
1/2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvıyağ
Sos için:
1 su bardağı vişne kompostosu
1 çorba kaşığı nişasta
Süslemek için:
Birkaç adet vişne tanesi

Önce kızartma hamurunu hazırlayın. Bunun için unu alın, tuzu ilave edip, karıştırın. Havuz biçiminde açın, yumurtayı kırın, sütü havuzun ortasına koyun. Unu yavaş yavaş ortaya alarak yumuşak bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Sıvıyağı karıştırarak bir kenarda birkaç saat dinlendirin. Elmaların kabuklarını soyun. Göbeklerini çıkartarak bıçakla dilimleyin. Sıvıyağı bir tavada orta ateşte kızdırın. Dilimlenmiş elma parçalarını kızartma hamuruna iyice batırıp, tavaya atarak altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartıp fazla yağlarını süzdürün. Bir fincanda nişastayı birkaç çorba kaşığı su ile sulandırıp karıştırın. Kalan komposto sularını bir kaptan ısıtın. Nişastalı karışımı ilave edip. Sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Tatlı tabaklarının altına vişne sosu koyun. Kızarmış elma dilimlerini sosun üzerine vişne taneleri koyarak servis yapın.

