



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI LOKMA

[Sahrap Soysal](#)

400 gr elma
1 su bardağı un
2 ay kaşığı kabartma tozu
1/8 çay kaşığı tuz
1/4 su bardağı süt
1 adet yumurta
2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı şeker
1 ay kaşığı tarçın

Un, kabartma tozu ve tuzu bir kasede harmanlayın. zerine yumurta ve sütü ekleyip pürüzsüz olana kadar çırpın.

Elmaların kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın ve küp küp doğrayın. Doğranmış elmaları karışımın içerisine ekleyin.

Sıvıyağı bir tencerede kızdırın. Elmalı karışımından birer kaşık alıp yağa atın ve her tarafı kızarana kadar pişirin. Şeker ve tarçını bir kasede karıştırıp, kızarttığınız elmaların üzerine dökerek servis edin.