



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ ELMA HALKALARI

4 adet sarı elma
Yarım limon suyu
1 litre ayçiçeği yağı
Pudra şekeri
Hamur için:
2 yumurta, sarısı ve beyazı ayrılmış
Yarım limon kabuğu rendesi
100 gr sade un
5 çorba kaşığı İçim Süt
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve halkalar halinde kesin. Metal içermeyen geniş bir kaba yayın. Kahverengiye dönmelerini önlemek için üzerlerine limon suyu damlatın. Hamuru yapmak için bir tutam tuz, yumurta sarısı ve limon rendesini bir kasede yoğun bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Yavaşça un ilave edin; sırasıyla İçim Sütü ve kabartma tozunu da ekleyin. Bir başka temiz kaptaki yumurta beyazını koyu bir kıvam kadar çırpın. Diğer karışıma yavaşça ekleyin. Fırını önceden 100 derecede ısıtın. Yağı geniş ve derin bir tencerede ateşe bırakın. Seri bir şekilde elmaları hamura batırıp yağa atın. 3-4 dakika kadar kızartın ve altın rengi olana kadar kabardıklarında bir kez çevirin. Delikli kaşık kullanarak elmaları kağıt havlu üzerine alın ve dinlendirin. İşlemi tüm elmalar için tekrar edin. Sıcakken üzerine pudra şekeri serpin ve ılık servis edin.

