



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZARMIŞ ELMA HALKASI

1 tane yumurta  
2 tane kabuğu soyulmuş elma  
Yarım limonun suyu  
1 çay kaşığı hamur kabartma tozu  
1 yemek kaşığı şeker  
Yarım çay kaşığı tarçın  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağından 1 parmak fazla un  
Üzeri için:  
İsteğe göre reçel veya karamel

Kızarmış elma halkası tarifi için öncelikle limon suyunu süütün içerisine ekleyin ve 15 dakika bekletin. Elmaları soyun ve orta kalınlıkta halkalar şeklinde dilimleyin. Kızarmış elma halkasının püf noktası burasıdır. Halkalardan birini tezgahın üzerine alın ve bir çay bardağı yardımıyla ortasını alın. Aynı işlemi tüm elma halkalarına uygulayın.

Limonlu süt karışımını büyük bir kaba alın. İçerisine un, şeker, tarçın, hamur kabartma tozu ve yumurtayı da ekleyin ve güzelce karıştırın.

Bir parmak yüksekliğinde sıvıyağı bir tavaya alın ve yağı ısıtın. Elma halkalarını hazırladığınız harcın içerisine bırakın ve fazlasını akıtıp kızgın yağda bırakın.

Elmaları önlü arkalı kızartın. Yağını çekmesi için havlu kağıdın üzerine alabilirsiniz. Elmaları bir servis tabağına alıp üst üste dizin. Kızarmış elma halkası tarifi hazır.

Not: İsteyenlere üzerine reçel, karamel ya da pudra şekeri de gezdirebilir.

