



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTILMIŞ ELMA HALKALARI

Tuğrul Şavkar

200 gr. un
1 tutam tuz
10 gr. yaş maya
250 ml. su veya süt
800 gr. kırmızı elma
125 gr. un (1 su bardağı)
450 ml. ayçiçek yağı (2 su bardağı)
1/2 su bardağı pudraşekeri
125 ml. sıcak, kayısı sosu

Unu ve tuzu bir karıştırma kabına eleyin. Ortasını havuz biçiminde çukurlaştırın. Mayayı biraz ılık su ile sulandırıp unun ortasına koyun, 1-2 dakika kabarcıklanmaya bırakın.

Sütü azar azar ekleyip bir çırpma teli ile çırparak sulu hamuru hazırlayın. Üzerini bir streç film ile kapatarak ılık ortamda 1 saat dinlenmeye bırakın.

Elmaların kabuklarını soyun. Bir koçan çıkarma aleti ile bütün elmanın ortasından koçan kısmını çıkarın. Elmaları 1 h cm. kalınlığında halka halka kesin. Una bulayıp fazla unlarını silkeleyerek bir tabağa dizin. Ayçiçek yağını derin bir kızartma tavasında veya fritözde 185°C'ye kadar kızdırın. Elma halkalarını hazırladığınız sulu hamura bulayarak yağa atın. Her iki yüzünü yaklaşık 5'er dakika kızartın. Bir kevgir ile süzdürerek yağdan alıp, üzerine havlu kâğıt serilmiş bir tabağa çıkarın. Elmalar fazla yağlarını atınca ısıya dayanıklı bir tabağa aktarın ve üzerlerine pudraşekeri serpin.

Fırınınızın ızgarasını yakın. Elma halkalarını fırına sürüp pudraşekerini biraz yakın. Fırından çıkarıp, tabaklara alarak yanında sıcak kayısı sosu ile servis yapın.