



KIZARMIŞ ELMALI PUF

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

3 adet elma
Hamur için:
3 çay bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı toz şeker
2 adet yumurta [?] akı ve sarısı ayrı
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı su
Bir fiske tuz
2 su bardağı sıvı yağ [?] kızartmak için
Üzeri için:
Tarçın ve pudra şekeri

Yumurta sarısı, süt ve suyu çırpın. Unu azar azar ekleyerek hamur malzemelerini karıştırın. Yumurta aklarını bir fiske tuz ile köpük halini alıncaya kadar çırpın. Köpüğü nazikçe hamura yedirin. Koyu boza kıvamında bir hamur hazırlayın. Elmaların kabuklarını soyup, ortalarındaki çekirdeği çıkartın. Elma dilimlerini hamura batırın ve kızgın sıvı yağ da kızartın. Tarçın ve pudra şekeri serpererek servis yapın.

