



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE KIZARTMASI

250 gr Balkabağı
4 Elma
2 ayva
2 çorba kaşığı Mısır Unu
1 çorba kaşığı Hindistancevizi
2 çorba kaşığı dövülmüş Antepfıstığı
1 çorba kaşığı un
2 Yumurta
Biraz erimiş kaşar peynir
Biraz tuz, karabiber
Sıvıyağ

Elma ve ayvanın kabuklarını soyup, halka şeklinde doğrayın. Hafif yumuşayana kadar haşlayın ve suyunu süzün. Derin bir kasede mısır unu, hindistancevizi, antepfıstığı ve unu karıştırın. Ayrı bir kasede yumurtayı çırpın. Meyveleri önce yumurtaya daha sonra unlu karışıma bulayıp kızgın sıvıyağda önlü arkalı kızartın. Kağıt peçete üzerinde fazla yağı süzöldükten sonra servis tabağına alın. Eritme peynirini benmari usulü eritin ve meyvelerin üzerine gezdirip servis yapın.