



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SABAHLIKTA ELMA

<https://turkinfo.hu>

Alma pongyolában

1 kg elma
2 adet yumurta
1 su bardağı (300 ml) un
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı şeker
1 tutam tuz
Aldığı kadar süt (1-1,5 su bardağı)
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzeri için:
Pudra şekeri
Tarçın

Elmalarımızı soyuyoruz, çekirdekleri ortadan atıyoruz, dilimliyoruz. Bir dilim aşağı-yukarı 1 cm kalın olmalı. Sabahlık için koyu bir krep hamuru yapıyoruz. Yumurtaları derin bir kaptan çırpıyoruz. Tuz, şeker ve vanilya ekliyoruz. Unumuzu ekleyerek sütü yavaş-yavaş döküyoruz ve karıştırıyoruz. Bal kıvamında bir hamur hazırlıyoruz.

Elma dilimlerini hamura banıyoruz ve kızgın yağda kızartıyoruz. Dibine havlu kâğıt koyduğumuz bir tavaya çıkartıyoruz. Toz şekeri tarçınla karıştırıyoruz ve üstüne serpiyoruz. Sıcak servis yapıyoruz.

