



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI ELMA (ÇİN)

GEREKLİ MALZEME: 8 KİŞİLİK

2 adet büyük elma

150 gr. un

1 yumurta

biraz tuz ve biraz zeytinyağı

Şurubu için:

200 gr. şeker

2 kaşık susam

2 kaşık yağ

YAPILIŞI:

Hamurunu hazırlamak için bir kaba 100 soğuk su koyun. İçine 1 yumurta kırarak çatalla iyice çırpın. Biraz da tuz koyduktan sonra azar azar unu (elenmiş un) ilave edin. Hamur iyice kıvamına gelinceye kadar çırpıma devam edin. Elmaların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın. 8 dilime bölerek hazırladığınız hamura ilave edin ve birkaç dakika beklemeye bıkarın. Ara ara çevirerek karıştırmayı da ihmal etmeyin bu arada şurubunu hazırlamak için, derince bir kaba iki kaşık zeytinyağı ve iki kaşık suyla birlikte şekerini koyun. Orta hararetili ateşte sürekli karıştırarak kıvama gelince ateşten indirin, sıcak kalacak biçimde bekletin. Başka bir yerde, derince bir tavaya bol miktarda zeytinyağı koyup iyice kızdırın. Maşayla bir dilim elma alın, hamura bulayın, şekil bozuk olmaması için iyice süzdürdükten sonra kızgın yağın içine atın. Her bir yanları nar gibi olana kadar, iyice kızdırdıktan sonra yağın iyice süzdürerek bir tabağa alın. Bir defada, 4-5 tanesini birarada kazartabilirsiniz. Hepsini kızdırdıktan sonra teker teker alıp şuruba batırın. Şurubu da süzdürdükten sonra donması için birkaç saniye buzlu suya daldırın. Hemen servis yapın.