



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇIN VE ŞEKERLİ ELMA KIZARTMASI

### Malzemeler:

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 yumurta
- 140 gr un
- 2 çorba kaşığı süt
- Tuz
- 1 çorba kaşığı yağ
- 800 gr elma
- 2 limon suyu
- 60 gr pudra şekeri
- 3 tatlı kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı şeker (100 gr)

### Nasıl Hazırlanır:

1. Tereyağı yumuşaması için dışarıda bekletin. Yumurtaların sarı ve beyazlarını ayırın. Yumurta sarılarını un, süt, tuz, yağ ve yumuşak tereyağı ile karıştırıp 30 dakika dinlendirin.
2. Elmaları soyun. Çekirdeklerini çıkarın ve eşit 1 cm kalınlığında dilimler şeklinde doğrayın. Üzerlerinde limon suyu gezdirin.
3. Pudra şekerini 1 tatlı kaşığı tarçınla karıştırın. Elma dilimlerini içinde gezdirin. Geri kalan tarçın ve şekeri karıştırıp bir kenarda bekletin.
4. Yumurta beyazlarını köpük haline alana dek çırpın ve hamurla karıştırın. Bir tavada yağı kızdırın. Elma dilimlerini hamura bulayıp kızgın yağda kızartın. Kızarttığınız elmaları kağıt havlunun üzerinde bekletip yağını çekirin. Son olarak elma dilimlerinin üzerine tarçın ve şeker serpin.