



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI SICAK ELMA

<https://www.posta.com.tr>

4 adet elma

Hamur:

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 adet yumurta

Yarım su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ - kızartmak için

Üzeri için:

2 çay bardağı pudra şekeri

1 çorba kaşığı tarçın

Hamur malzemelerini kasede karıştırın. Elmalarınızın kabuklarını soyup, ortasındaki sap bölümünü çıkartarak yarım parmak kalınlığında dilimleyin.

Elma dilimlerini hamura batırıp kızgın sıvı yağda kızartın. Yağın fazlasını almak için peçete üzerine koyun. Pudra şekeri ve tarçını karıştırın. Kızarmış elmaların üzerine dökerek, sıcak servis yapın.

