



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BALLI ELMA



2 Adet iri starking elma
2 orba kaşığı iek balı
1 orba kaşığı un
1 orba kaşığı tereyağı

- # Elmalar yıkanır, soyulur, sereparmağı kalınlığında enine dilimlenir.
- # Elmanın merkezinde bulunan çekirdek yatakları, sivri bir bıçağının ucuyla yuvarlak olarak çıkartılır.
- # Elma dilimleri, düz bir tabakta olan una bulanır, unun fazlası silkelenir.
- # Teflon tavada tereyağı yakmadan eritilir, hazırlanan unlu elma dilimleri tek sıra halinde tavaya dizilir.
- # Orta ateşte dağılmadan, elma dilimlerinin iki yüzü de kızartılır.
- # Elma dilimleri, düz servis tabağına çıkartılır, üzerine bal gezdirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Ballı elma, in mutfağından gelen, Türk damak zevkine uyarlanan bir tatlıdır.