



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

HALKALI ELMA



3 Adet elma
1 Su bardağı un
1 Adet yumurta
Yarım su bardağı süt
1 Çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Çorba kaşığı bal
Kızartmak için sıvıyağ

- # Önce kaplama hamur hazırlanır. Bunun için çukur bir kabın içinde yumurta, süt, un, tuz, kabartma tozu ve 1 çorba kaşığı sıvıyağ çırpıcı ya da mikserle çırpılır.
- # Pürüzsüz ve lokma hamuru kıvamında hazırlanan hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada elmalar hazırlanır. Elmalar soyulur, elma oyacağı varsa çekirdek yatakları çıkarılarak elmanın ortası delinmiş olur. Elmalar dilimlendiğinde ortaları delik olduğu için halka şeklini almış olur.
- # Elma oyacağı yoksa elmalar soyulduktan sonra, 1 cm. kalınlığında dilimlenir ve bıçak ucuyla çıkartılarak delik yapılır.
- # Halka elmalar, dinlenmiş kaplama hamuruna bulanır. (Hamurun, ortadaki deliği kapamamasına dikkat edilir.)
- # Önceden kızdırılmış sıvıyağda, pembe renkte iki yüzü kızartılır.
- # Halkalar ılıyınca üzerine bal gezdirerek servise sunulur.

Not: Halkalı elma, bal yerine değişik reçel suları kullanılarak da tatlandırılabilir.