



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Apfelringe

Halkalı Elma



3 Äpfel
1 Glas Mehl
1 Ei
½ Glas Milch
1 TL Backpulver
½ TL Salz
1 EL ÖL
2 EL Honig
Öl zum Braten

- # Zuerst den Teig zubereiten. Hierzu: in einer tiefen Rührschale Ei, Milch, Mehl, Salz, Backpulver und ein Esslöffel Öl mit einem Schneebesen oder Mixer zusammenmischen.
- # Eine glatte geschmeidige Teigmasse wie sie auch bei "Happen" zubereitet wird erstellen und zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
- # In der Zwischenzeit die Äpfel vorbereiten. Äpfel schälen und mit einem Entkerner entkernen, somit ist die Mitte durchbohrt und anschließend werden die Äpfel horizontal in Scheiben zugeschnitten und erhält ringförmige Zuschnitte.
- # Falls kein Entkerner vorhanden werden die Äpfel zuerst in ein Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und anschließend wird mit dem Messer die Mitte herausgeschnitten.
- # Diese Apfelscheiben werden in die Teigmasse gedunkelt (Vorsicht die Mitte sollte nicht zu sein).
- # Im zuvor erhitzten Öl beidseitig rosarot backen.
- # Sobald die Scheiben abgekühlt und lauwarm geworden sind mit Honig übergossen und servieren.

Tipp: Die Apfelscheiben können anstelle von Honig auch mit verschiedenen Marmeladen übergossen werden.