



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

Apfel mit Honig

Ballı Elma



2 große Äpfel
2 EL Blumenhonig
1 EL Mehl
1 EL Butter

- # Die Äpfel waschen, schälen und in 0,5 cm breite Scheiben zuschneiden.
- # Die Kerne in der Mitte der Scheiben mit einem scharfen Messer rund ausschneiden.
- # Die Apfelscheiben in den flachen Teller mit Mehl eindunken und das überflüssige Mehl abstreifen.
- # In einer Teflonpfanne die Butter schmelzen lassen, die eingemehlten Apfelscheiben in einer Reihe in die Pfanne legen.
- # Bei mittlerer Hitze beide Seiten der Äpfel anbraten.
- # Die Äpfel auf ein flaches Sevierteller herausnehmen und mit Honig berieseln.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Honigapfel kommt aus der chinesischen Küche und wurde dem türkischen Gaumengeschmack angepasst.