



## Manzanas con miel

Ballı Elma



2 grandes manzanas (starking)  
2 cucharadas de miel de flores  
1 cucharada de harina  
1 cucharada de mantequilla

- # Lavar las manzanas, peladas, cortadas en pedazos, que tienen poco espesor dedo de la mano.
- # Retire las semillas camas por la ayuda de un cuchillo afilado.
- # La harina de trozos de manzana y quitar el exceso de harina en ellos.
- # Derrita la mantequilla en una sartén sin hacerlo al rojo vivo, el lugar trozos de manzana en la sartén, a sólo 1 capa.
- # Fry tanto el tamaño de las manzanas.
- # Colocar las manzanas en una placa plana de servicios, vierta la miel de todo.
- # Sirva caliente.

Nota: "Manzanas con miel" es una receta China que se adapta a las delicias turcas de paladar.