



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Manzana Anillos

Halkalı Elma



3 manzanas
1 vaso de harina
1 huevo
1/2 vaso de leche
1/4 cucharadita de polvo de hornear
1/4 cucharadita de sal
1 cucharada de aceite vegetal
2 cucharadas de miel
Aceite vegetal para freír

- # Preparar la masa en primera; romper los huevos en un recipiente profundo, agregue la leche, harina, sal y polvo de hornear 1 cucharada de aceite vegetal en el bol y mezcle la mezcla.
- # Cubra la masa que tiene una consistencia ligera, descanso y que durante 20 minutos.
- # Mientras tanto preparar las manzanas. Pelar, quitar las semillas y almácigos de hosing. Rebanada de la manzana para obtener anillos.
- # Puede rebanada las manzanas al principio y luego quitar la mitad también.
- # Portada anillos de la manzana con la masa líquida. (Tenga cuidado de mantener el agujero de los anillos.)
- # Fry la rodaja de manzana en el aceite que se recalientan con el color rosa.
- # Resto anillos de la manzana por un tiempo después de dejarlas fuera del petróleo para hacerlos tibia. Y luego propagación de miel de todo y servir.

Nota: Usted puede propagar los distintos tipos de mermelada para endulzar los anillos de manzana.