



## Pomme Avec Anneau

Halkalı Elma



3 pommes  
1 tasse de farine  
1 œuf  
Un demi-verre de lait  
1 cuillère à café de levure chimique  
Une demi-cuillère à café de sel  
1 cuillère à soupe d'huile végétale  
2 cuillères à soupe de miel  
Huile végétale pour la friture

# Préparez la pâte. Pour cela, mettez dans un bol creux, un œuf, du lait, de la farine, du sel, de la levure chimique et 1 cuillère à soupe d'huile végétale. Mélangez l'ensemble avec un mixer.

# Laissez reposer la pâte lisse, de façon couverte pendant 20 minutes.

# Pendant ce temps, préparez les pommes. Épluchez les pommes, puis enlevez les nids de noyau grâce à une machine à trouser de pomme. Quand vous faites des tranches, la pomme prendra la forme d'un anneau.

# Si vous n'avez pas de machine, épluchez les pommes puis faites des tranches d'un cm. et faites un trou avec le bout du couteau pour former un anneau.

# Trempez les pommes dans la pâte reposée. (Faites attention à que la pâte ne bouche pas le trou au milieu)

# Grillez les deux faces dans l'huile brûlant.

# Quand les anneaux deviennent tiède, versez du miel dessus et servez.

**N-B:** Vous pouvez donner d'autre goût que du miel en utilisant différente sorte de confiture.