



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 trous 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.