



Mela alla Miele

Ballı Elma



2 mele starking
2 cucchiai mmiele di fiore
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio di burro

- # Le mele si lavano , puliscono e si sbucano e poi si tagliano in orizzontale largezza di un dito.
- # In mezzo di mela si apre con un coltello bene bucabile.
- # Poi i pezzi di mele si farinano .
- # poi olio si scioglie in una padella e senza bruciarsi olio le mele farinate si mettono dentro.
- # S'arrossiscono tutte due faciate delle fette di mele.
- # poi le mele si mettono sopra il piatto da servire e sopra si mette la miele.
- # Si servirsi a mezzo caldo.

Nota: Questa è una ricetta derivata dalla cucina cinese con adattamento alla cucina turca.