



Mela con Anello

Halkalı Elma



3 mele
1 bicchiere di farina
1 uova
Mezzo bicchiere di latte
1 cucchiaino di lievito polverante
Mezzo cucchiaino di sale
1 cucchiaio d'olio vegetale
2 cucchiari di miele
Olio per friggere

Prima si prepara l'impasto di coperta. Per questo si mettono in una ciotola profonda uova, latte, farina, sale, lievito polverante, 1 cucchiaio d'olio vegetale si misxcelano bene .

Si avra impasto perfetto poi si coperta la sopra . si riposa per 20 minuti.

In questo momento si sbucciano le mele, si fanno uscire i semi e in mezzo delle mele diventano buco. Quaondo le mele si fettano in mezzi rimangono buchi.

Le mele annelle si fanno mettere dentro dell'impasto preparato. (si attenta che l'impasto non si chiude i buchi delle mele)

Si friggono nell'olio caldo finchè arrossiscono tutte due parti.

Dopo freddati sopra si mette miele e servirsi.

Nota: Mela con anello si può addolcire con usare le altre marmellate per il posto di miele.