



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Яблоки в тесте

Halkalı Elma



3 яблока
1 стакан муки
1 яйцо
Пол стакана молока
Пол чайн.ложки гашёной соды
Щепотка соли
1 стол.ложка раст.масла
2 стол.ложки мёда
Раст.масло для жарки

- # Яйца, молоко, муку, соль, соду, 1 стол.ложку раст.масла взбить миксером.
- # Тесто накрыть и дать настояться 20 минут.
- # Яблоки очистить от кожуры и от серединки с семечками, порезать на кольца толщиной 1 см., ножом вырезать дырочку по середине.
- # Яблоки окунуть в тесто, (дырочку по середине оставить открытой).
- # Бросить кипящее масло и обжарить с обеих сторон до розового цвета.
- # Немного остудить, облить мёдом и подавать к столу.

Вместо мёда можно использовать сироп любого варенья.