

## Mere tiroleze

### Ingrediente

6 mere acrisoare  
1/2 lamaie  
1 pahar de lapte  
4 linguri de faina  
1 ou  
1/2 ceasca de ulei  
zahar vanilat  
zahar pudra  
1 lingura de unt

### Preparare

*Speli oul si-l spargi intr-o farfurie adanca, pui faina si amesteci, subtiezi cu lapte si pui in aluat o lingura de unt. Aluatul il pui la rece pentru o ora, dupa care faci din el clatite pe care le prajesti intr-o tigaie speciala, unsa cu putin ulei. Merele le cureti de coaja, le tai felii subtiri si le presari cu zahar si vanilie. Le stropesti cu zeama de la o jumătate de lamaie si le tii sa se macereze la rece. Umpli clatitele cu ele si le rulezi, apoi le servesti presarate cu zahar farin.*