BADEMLİ ELMA DOLMASI

5 adet Yeşil elma
1 su bardağı Toz şeker
2 adet Yumurta beyazı
1 su bardağı Ezilmiş badem
1 tatlı kaşığı Tarçın
3 yemek kaşığı Margarin

Kabuğunu soyduğunuz 5 adet büyük boy yeşil elmanın çekirdekli kısımlarını çıkartın ve iç kısmı çok derin olmayacak şekilde birazda etli kısımlarından alın. Küçük boy tavaya Sana klasiği, elmanın içinden çıkan parçaları, bademi, 1 tatlı kaşığı tarçını orta ateşte karıştırarak 10 dk kadar soteleyin. Soğumaya bırakın. Bir kapta yumurta beyazını şeker ile çırpın. Ardından bademli karışıma ekleyin ve tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Elmaların içlerine tepeleme doldurun. Fırın kabına koyun ve alüminyum folyo ile sıkıca kapatın. Önceden ısıtılmış 190 dereceli 20 dk kadar fırınlayın. Fırından çıkarıp soğuduktan dilediğiniz gibi süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:106563 • adı:Bademli Elma Dolması • gönderen:donanım • indirme tarihi:19.04.2024 - 18:12