ELMA DOLMASI

2 çorba kaşığı pudra şekeri,
1 çorba kaşığı çekilmiş badem,
1 çay kaşığı limon suyu,
1 adet yumurta sarısı,
3 çorba kaşığı hindistancevizi,
4 adet elma,
50 gram frambuaz,
4 adet kayısı,
2 çorba kaşığı tereyağı.
Sos için:
200 gram frambuaz,
yarım su bardağı portakal suyu,
1 çay kaşığı vanilya.
Süslemek için:
krem şanti,
8-10 adet frambuaz

Pudra şekeri, badem, limon suyu ve yumurta sarısını derin bir kapta karıştırın. Hindistancevizini ilave edin. Elmaların kabuklarını soymadan çekirdek yatağını çıkartın. Bademli karışımı ince doğranmış frambuaz ve kayısıyla karıştırın. Elmaların içini doldurun. Sonra elmaları yağlanmış cam tepsiye aralıklarla dizin. Isıtılmış 200 derecelik fırında 35 dakika pişirin. Fırından alın soğutun. Frambuaz sosunu hazırlayın. Frambuazları ezin. Kısık ateşte portakal suyu ve vanilyayla 5 dakika karıştırın. Sosu üzerine gezdirip frambuazla süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17122 • adı:Elma dolması • gönderen:Pembe • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:15