



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ELMA DOLMASI

4 adet set kırmızı elma  
200 gr kıyma  
10-15 adet badem  
tu  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Yatağı için:  
Yarım kg kuzu kuşbaşı  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Kıyma ve tereyağı kavrulur, ateşten almadan önce badem ve tuz katılır. Soğumaya bırakılır, bu araba başka bir tencereye yağ konur, kuşbaşı eklenir, suyunu bırakana kadar pişirilir. Elmalar sap kısımlarından 1 santim kalınlığında kesilir. İçi oyarak çıkarılır. Elmalara kıymalı iç paylaştırılır. Üzerlerine kesilen kapaklar kapatılır. Pişmekte olan kuşbaşı etin üzerine yerleştirilir, tuz ve karabiber serpilir. Kapak kapatılır. 15-20 dakika daha pişirilir. Elmalar oturmuş olmalıdır.