



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ELMA DOLMASI

6 elma
250 gr yağlı kıyma (iki kere çekilmiş)
1 yemek kasığı kısnis
1 fincan pirinç
1 yemek kasğı tereyağı
2 fincan su
1 bardak seker veya pekmez
Tuz

Elmaların sap taraflarına gelen yerden bıçak yardımıyla kapak biçiminde kesin. Oyacakla çekirdek yuvasını ve etinden bir parçasını çıkartın.

Diğer tarafta pirinci haşlayın. Kıymayı suyunu salıncaya kadar kavurup kısnis ve pirinci kıymaya ilave edin. Daha sonra içerisine tuz ekleyerek kavurun. Bu karışımı, elmalara sıkışık olmayacak şekilde doldurun.

Elmaları fırın tepsisine dizin.

Üzerine biraz tereyağı ilave edip yarıya kadar su dökerek fırına sürün. İki taşım kaynayınca seker veya pekmezi idave edin. Hafif ısıda, elmalar yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak olarak ikram edin.