



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ VE TARÇINLI ELMA DOLMASI

İçindekiler

4 orta boy elma

15 g (1 çorba kaşığı) esmer şeker

25 g (2 çorba kaşığı) kuru üzüm

1/2 tatlı kaşığı (2,5 ml) tarçın

1 çorba kaşığı (15 ml) limon suyu

300 ml su

fındık büyüklüğünde tereyağı

Elmaları yıkayın ve ortalarını çıkarın. Pişerken çatlamamaları için, kabuklarını tam orta yerden bıçakla çepeçevre çizin. Şekeri, kuru meyveleri, ve tarçını karıştırın. Clipso'nun sepetinin dibine daire şeklinde bir parça folyo yerleştirin. Elmaları sepete koyun ve içlerini kuru meyvelerle doldurun. Tencereye, buhar sepetinin ayağını yerleştirin. Limon suyunu ve suyu koyun. Sepeti yerleştirin. Kapağı kapatılarak basıncı ayarlayın. 7 - 8 dakika pişirin. (Pişirme süresi elmaların büyüklüğüne ve türüne bağlı olarak değişecektir) Ateşten alın. Buharı hızlı bir şekilde serbest bırakın. Elmaların daha fazla pişmesi gerekiyorsa, kapağı kapatıp tekrar buharı ayarlayın ve 1 -2 dakika daha pişirin.