



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ EKŞİ ELMA DOLMASI

Funda Aydeniz

- 6 adet yeşil elma
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı vişne
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı sızma zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kuşüzümü
- 1 yemek kaşığı fıstık
- ½ demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı deniztuzu
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı tarçın
- 2 su bardağı kaynar su
- 1 yemek kaşığı kuru nane

Elmaları yıkayıp içini bıçak yardımıyla çıkarıyoruz. Üstünü ve altını düz bir şekilde kesiyoruz. Ayrı bir tavada yağ yemekli doğranmış soğanı ve pirinci kavuruyoruz. Kuş üzümü ve fıstığı da ekleyip 2 su bardağı kaynar suyla demliyoruz. Böylelikle pirinçler iyi pişmiş hale geliyor. Diğer malzemeleri ve baharatları da ekleyip harcımızı elmaların içine dolduruyoruz. Tencereye yerleştirip elmaların yarısına gelecek kadar kaynar su ekleyip kısık ateşte elmalar yumuşayana kadar pişiriyoruz.

