



CEVİZLİ ELMA DOLMASI

6 adet elma
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tarçın

Elmalar soyulur, içleri oyulur. Çıkan kısımda bulunan çekirdek yatakları ve çekirdekler ayıklanır. Bir tavaya konur ve eze eze pişirilir. Diğer yanda yumurta beyazı ve şeker köpük olana kadar çırpılır. Üzerine ceviz ve soğumuş elma içi ve tarçın katılır, karıştırılır. Oyulmuş elmalara doldurulur. Elmalar fırın kabına sıralanır. 1 su bardağı su gezdirilir. Üzeri sıkıca aliminyum folyoyla kapatılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika kadar pişirilir.

