



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLGULU ELMA TATLISI

6 adet sert elma
1 su bardağı şeker
3 su bardağı su
2 adet karanfil
Dolgusu için
2 adet elma
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı şeker
1 avuç kuru üzüm
1 avuç dövülmüş fındık

Elmaların kabukları soyulur. Çekirdek yatakları oyularak çıkarılır. Tencereye dizilir. Üzerine şeker, su ve karanfil eklenir. Yumuşayana kadar pişirilir. Bu arada dolgu hazırlanır. Elmalar soyulur ve iri rendelenir. Bir tavaya aktarılır, margarin, şeker eklenir. Elmalar sulanana kadar pişirilir. Fındık ve üzüm eklenir, ocaktan alınır. Pişen elmalar servis tabağına sıralanır. Soğuyunca hazırlanan dolgu oyuk kısımlara doldurulur. Tam olarak soğuyunca sevis sunulur.
