



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ ELMALI KUZU DOLMASI

4 adet yeşil elma
400 gr kuzu eti (ince doğranmış)
10 ml sirke
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
bir tutam maydanoz
bir tutam defne yaprağı

Isınmış bir tavada ince doğranmış soğan ve kuzu etlerini Orkide Ayçiçek Yağında pişirin. Sirkesini ekleyip bir kenarda bekletin. İnce kıyılmış maydanoz ve toz karabiber ile lezzetlendirin. Parizyen kaşığı veya küçük bir kaşık ile elmaların içini boşaltın. Pişmiş etleri elmaların içine doldurup önceden ısıtılmış fırında 180 derecede yaklaşık 25 dakika .-üzerlerine defne yaprağını ekleyerek-Pişirin.

