



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELMA AŞI (ŞANLIURFA)

1 kg. yeşil elma
1/2 kg. parça et
1 su bardağı sarımsaklı yoğurt
2 yemek kaşığı Urfa sade yağı
1 tatlı kaşığı tuz

Elmalar 4-5 parçaya dilimlenip ortaları temizlenerek yıkanır.
Et kuşbaşı şeklinde doğranıp yıkanır, bir tencereye alınır, içerisine ölçülü yağ konulduktan sonra kavrulur.
Üzerine ayıklanmış elmalar konup onunla da kavrulur (10-15 dakika) sonra tuz eklenir.
Karışıma 4-5 bardak su konup et ve elmalar yumuşayınca kadar 35-40 dakika pişirilir.
Sarımsaklı yoğurtla ikram edilmelidir.
