



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM ŞEF KREMALI ELMA DOLMASI

45 gr İçim Tereyağı
45 gr esmer şeker
2 çay kaşığı toz tarçın
10 adet kestane, kavrulmuş, kabukları soyulmuş
4 adet haşlanmış elma
2 çorba kaşığı İçim Şef Krema
1 çorba kaşığı bal

İçim Tereyağı ve şekeri, toz tarçınla birlikte iyice ezin. Macun kıvamına getirene kadar karıştırın. Fırını önceden 180°C'de ısıtın. Çekirdek çıkarıcı kullanarak elmaların ortasındaki çekirdekli kısmı çıkarın. Kavurup kabuklarını soyduğunuz kestaneleri doğrayın. Elmaların ortasını aralara tarçınlı tereyağı karışımı sürerek kestaneyle doldurun, üzerlerini yine tarçınlı tereyağıyla iyice kaplayın. Elmaları yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisinin üzerine yerleştirin ve yaklaşık 30 dakika kadar pişirin. İlk 15 dakikanın sonunda elmaların üzerine haşladığınız suyunu biraz gezdirin. Fırından aldıktan sonra sıcakken yanında kocaman bir top İçim Şef Krema ile servis edin.

