



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## ELMA DOLMASI (TATLI)

### Malzeme:

500 gr. Şeker,  
4 ad. Elma,  
5 ad. Karanfil,  
1 ad. Limon  
50 gr. Kızamık şekeri,  
1 litre Su  
300 gr. çekilmiş Fıstık,  
200 gr. Kırıntı ceviz,  
100 gr. hindistancevizi.  
Dekor için çeşitli meyvalar ve şanti kullanılır.

### Yapımı:

Elmaların içi oyulur. 400 gr. Şekere bir l dilim limon sıkılarak 1 litre suyla kaynatılır. Kaynar şurubun içine karanfil ve elmalar konarak 5 dk. bekletilir. Ayrı bir kaptan ceviz, yeşilfıstık ve hindistancevizi karıştırılır. Elmaların içi bastırılarak dolma gibi iç harcı konur, tepsiye dizilir. Kalan 100 gr. şeker ve kızamık şekeri yarım litre suyla koyulaştırılıncaya kadar kaynatılıp, elmaların üzerine dökülür. Fırında 5 dk. pişirilip, meyve ve şanti ile dekor edilerek servis edilir.