



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA DOLMASI

Elif Korkmaz

6 adet kırmızı elma
1 adet muz
1 ay bardağı ceviz
4 adet incir
1,5 çay bardağı yulaf ezmesi
2 paket vanilya
3-4 orba kaşığı krema
Servis için:
Yulaf ezmesi

Elmaların üstlerinden bıçak yardımıyla kapak kesip, elma oyacağı ile içlerini çıkarın. Dilimlenmiş muz, ceviz, suda dinlendirilmiş incir, yulaf ezmesi, vanilya ve çıkardığınız elma içlerini üzerine krema ekleyip blenderden geçirin. Karışımı elmaların içine pay edip, kapaklarını kapatın. Kare kek kalıbına yerleştirip, üzerini önce yağlı kağıtla, sonra da alüminyum folyo ile kapatıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Elma dolmalarını üzerine arzuya göre yulaf ezmesi serpererek servis yapın.

