



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMA DOLMASI

Ebru Omurcalı

8 adet ekşi elma  
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz  
2 su bardağı toz şeker  
1,5 tatlı kaşığı tarçın  
5 adet karanfil  
1 çay bardağı kuş üzümü  
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu  
Servis için:  
Çubuk tarçın  
Ceviz  
Karanfil

Elmaların kabuklarını soyup, elma oyacağı veya tatlı kaşığı ile içini çıkarın. Ayrı bir yerde ceviz, 1 su bardağı toz şeker, 1 tatlı kaşığı tarçın, karanfil, kuş üzümü ve portakal kabuğunu harmanlayın. Elmaların içine pay edip, elmaları fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine, kalan 1 su bardağı toz şekeri serpin. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından alıp, üzerine kalan yarım tatlı kaşığı tarçını serpin. Çubuk tarçın, ceviz, karanfil ve fırın tepsisine akan elma sosuyla servis yapın.

