



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA DOLMASI

2 orba kaşığı pudra şekeri,
1 orba kaşığı çekilmiş badem,
1 ay kaşığı limon suyu,
1 adet yumurta sarısı,
3 orba kaşığı hindistancevizi,
4 adet elma,
50 gram frambuaz,
4 adet kayısı,
2 orba kaşığı tereyağı.
Sos için:
200 gram frambuaz,
yarım su bardağı portakal suyu,
1 ay kaşığı vanilya.
Süslemek için:
krem řanti,
8-10 adet frambuaz

Pudra şekeri, badem, limon suyu ve yumurta sarısını derin bir kapta karıştırın. Hindistancevizini ilave edin. Elmaların kabuklarını soymadan çekirdek yatağını çıkartın. Bademli karışımı ince doğranmış frambuaz ve kayısıyla karıştırın. Elmaların iini doldurun. Sonra elmaları yağlanmış cam tepsiye aralıklarla dizin. Isıtılmış 200 derecelik fırında 35 dakika pişirin. Fırından alın soğutun. Frambuaz sosunu hazırlayın. Frambuazları ezin. Kısık ateşte portakal suyu ve vanilyayla 5 dakika karıştırın. Sosu üzerine gezdirip frambuazla süsleyip servis yapın.