



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA DOLMASI

8 adet elma
1 su bardağı dolusu ceviz ve kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı şeker
1 limon suyu

Elma kabukları soyulur, dibi delinmeden ortaları çıkarılır. Kararmaması için limonla ovulur. İnce kıyılmış ceviz içi, üzüm, şeker ve tarçın karıştırılır. Elmalar doldurulur. Tencereye dizilir, kapak kapatılır. 5-6 dakika orta hararete bırakılır. Sonra kısık ateş ayarında 15-20 dakika pişirilir. Soğuk servis yapılır.
