



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA DİZMESİ (DİYARBAKIR)

Nevin Halıcı

Bir kaptaki kıyma, yumurta, tuz, karabiberi ve pul biberi yoğrulur.

Hazırlanan kıymadan küçük ve yassı köfteler hazırlanır.

Elmalar yuvarlak dilimlenerek yağda kızartılır. Bir tencereye bir kat köfte bir kat elma olacak şekilde dizilir.

Köfteler ve kızartılmış elmanın üzerine su, ve tuz ilave edilerek kısık ateşte suyu iyice özleşinceye ve elmalar yumuşayınca kadar pişirilir.

Not: Elmalar yağda kızartılmadan da kullanılabilir.
