



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA

Anayurdu Asya kıtası olan elma, gülgiller ailesinden gelir. 25 türü ve 6.000'e yakın çeşidi bulunur. Eti tatlı, ekşi ya da mayhoş olup suludur. Daha çok tazeyken yenildiği gibi reçel, komposto, pekmez, marmelat, turşu, meyve suyu, pasta, kurabiye ve içecek yapımında kullanılır. Elma "bilginin meyvesi", "cennetin yasak meyvesi", "aşk meyvesi" olarak da adlandırılır. Ülkemizde yabancı türlerin yanı sıra "Amasya", "ferik", "demir" ve "hüryemez" gibi çeşitleri yetiştirilir. Türkiye'de elma tüketimi kişi başına 20 kg civarında olup, yurdumuz dünya genelinde en fazla elma tüketen ülkeler arasında yer alır. Anadoluda pek çok yemek ve tatlı yapımında kullanılan bu lezzetli meyve, Urfa'da "Elmalı kebab", Malatya'da "Elmalı köfte", Niğde'de "Elma dolması", Tokat'ta "Kuru meyveli nivik yemeği", Afyon'da "Kaymaklı elma tatlısı", Gümüşhane ve Bayburt'ta "Soymaca hoşafı", olarak çıkar karşımıza

