



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA DOLMASI

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 Tutam
Toz Şeker 1 Su Bardağı
Kişniş 1 Yemek Kaşığı
Su 1 Su Bardağı
Tereyağı 1 Yemek Kaşığı
Dana Kıyma 250 Gram
Elma 6 Adet
Yasemin (jasmine) Pirinci 1 Su Bardağı

Elmanın üst kısmını kesin, sebze soyacağı ya da kabak oyacağı ile elmanın içerisindeki herşeyi çıkartın. Çok derine inip kabuğa ulaşmayın. Elmaların içlerinin kararmaması için limon sıkabilirsiniz. Tereyağını eritin. Pirinci, tuzu, karabiberi ekleyin ve kavurun. Kıymayı ekleyin ve kavurma işlemine devam edin. Yarım su bardağı suyu ilave edin. Kapağını kapatın ve 5-6dk pişirin. Pişme işlemi bittikten sonra kişnişi de tencereye ilave edin ve karıştırın. Elmaların içlerine hazırladığınız harcı yerleştirin. Çok sıkı ve fazla doldurmamaya özen gösterin. COOK Büyük Boy Fırın Torbası'na doldurduğunuz elmaları yerleştirin ve kalan yarım su bardağı suyu da poşetin içine ilave edin. Fırın Torbası üzerine bıçağınızla birkaç delik açın ve daha önceden 180°C de ısıttığınız fırına yerleştirip 20 dk pişirin. 20dk pişen elmalarınızı fırından çıkarın ve her birinin üzerine toz şeker serpin. Tekrar fırına koyup 5dk daha pişirin. Elma dolmalarınızı fırından çıkartıp istediğiniz şekilde servis edebilirsiniz.

