



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA DOLMASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

6 adet orta boy elma
1 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı çam fıstığı veya kuş üzümü (isteğe bağlı)
1/2 su bardağı doğranmış ceviz veya badem (isteğe bağlı)
1/2 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım limonun suyu
2 su bardağı su
Kaynar su

Öncelikle pirinci yıkayın ve süzün. Bir karıştırma kabında pirinci, doğranmış ceviz veya badem, çam fıstığı veya kuş üzümü, toz şeker, tarçın ve limon suyuyla birlikte karıştırın.

Elmaların üst kısmını keserek kapak şeklinde açın ve içlerini bir kaşık yardımıyla oyarak çıkarın, ancak elmaların alt kısımlarını bütün bırakın.

Hazırladığınız pirinç içini elma içlerine doldurun ve elmaların üst kısmına kapatın.

Bir tencereye dolmaları sığacak şekilde yan yana yerleştirin.

Üzerlerine kaynar suyu dökün ve kısık ateşte elmalar yumuşayana kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

Pişen elma dolmalarını servis tabağına alın.

