



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ELMA DOLMASI

- 1 kilogram ekşi yeşil elma
- 300 gram dolmalık kıyma
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tutam maydanoz ve nane
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 yemek kaşığı margarin

Kıymayı derin bir kaba alın. Soğan, maydanoz ve naneyi incecik kıyıp kıymaya ilave edin. Baharatları da ekleyip yağ ile iyice karıştırın. Elmaların içini kaşıkla çıkarıp hazırladığınız iç harç ile doldurun. Tencereye dizip üzerine suyla karıştırdığınız salçayı dökün. Elmaların üzerine bir tabak kapatıp çok kısık ateşte pişirin.



Fotoğraf "tarifsayar" tarafından gönderildi. 08.10.2016