



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA ELMA DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 iri ve kokulu elma,  
1 yumurtanın beyazı,  
4 çorba kaşığı pudra şekeri,  
bir parça limon kabuğu.

Yapımı : Elmaları tepelerinden birer kapak çıkarır gibi kesmeli. Sonra yan taraflarında birer parmak kalınlığında etli kısım bırakarak içlerini dikkatle boşaltmalı. Elmalardan çıkarılan içlerdeki çekirdekleri ve sert yerlerini attıktan sonra geri kalan etli kısmı ince ince kıymalı. Bunları bir parça limon kabuğu ve iki parmak suyla bir kaba koyup haşlamalı. Sonra süzgeçten geçirmeli. Elma ezmesi soğuyunca porselen bir kapta yumurta sarısını çırparak köpük durumuna getirmeli.

Yumurta beyazı köpük olunca elma ezmesini içine atmalı. Pudra şekerini de kattıktan sonra yine çırpmalı. Karışım iyice çırıldıktan sonra içi boşaltılmış elmalara doldurulmalı. Küçük bir tepsiyi yağa bulamalı, elmaları da içine oturtuktan sonra bunu orta ısıdaki bir fırına koymalı. Elmaların içi biraz kabarıp dışları da biraz kızarıncaya kadar sıcak sıcak servis tabağına koyup sofraya çıkarmalı.