



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ELMA DOLMASI

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

6 adet elma
Yarım su bardağı esmer şeker
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı ceviz içi
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
Yarım çay kaşığı karabiber
6 tatlı kaşığı tereyağı
2 su bardağı krema

Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Tencerenize 1 su bardağından 3 parmak eksik su, esmer ve toz şeker, Hindistan cevizi ve karabiberi koyun. Karıştırarak 10 dakika kaynatın. Ceviz ve kuru üzümü ilave edip karıştırın. Ocağı kapatın. Elmaları yıkayın, sap ve alt kısımlarını düz bir şekilde kesin. Tam ortasından, çekirdekli bölümü çıkarın ve içini genişçe oyun. Hazırladığınız harcı elmaların içine doldurun. Üzerine birer tatlı kaşığı tereyağını koyun. Yağlanmış fırın tepsinine elmaları dizin. 45- 50 dakika altında biriken soston zaman zaman üzerine dökerek pişirin. Üzerine krema dökerek servis yapın.

