



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR VE CEVİZLE FIRINLANMIŞ ELMALAR

6 elma
1 üçgen dilim (yaklaşık bir kalıp) mavi peynir
1 su bardağı ceviz içi
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Önceden fırınınızı 180 derecede ısıtın. Elmaların tepesini kesin ve içini oyarak çekirdek kısmını çıkartın, bu sırada elmaları delmediğinizden ve kesmediğinizden emin olun. Her bir elmanın içini bolca mavi peynir ve ceviz karışımı ile doldurun. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Elma kapaklarını yeniden elmaların üzerine kapatın. Elmalar yumuşayana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.

