PİLİÇLİ ELMA DOLMASI

500 gr siyah üzüm
2 çorba kaşığı sumak
200 ml su (kaynar)
2 çorba kaşığı pirinç
100 gr kuru kayısı
100 gr badem
600 gr Banvit Piliç Izgara Tava Kuşbaşı
6 adet sert elma
1 adet limonun suyu
200 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma
2 çorba kaşığı su
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
2 çorba kaşığı ceviz (iri dövülmüş)

Üzüm ve sumağı kaynar su ile 15 dak. kaynatın. İyice ezip süzün. Pirince üzerine çıkacak kadar ılık su koyup 15-20 dak. bekletin ve unlu suyu gidinceye kadar bol su ile yıkayın.
Kayısıları ikiye bölün, ılık suda 30 dak. bekletin. Bademleri ılık suda bekletip kabuklarını temizleyin ve iri doğrayın.
Elmaların kabuklarını çok ince soyun, sap kısımlarından 1 cm, dip kısmından da 0.5 cm kalınlığında kapaklar kesin, çekirdekli kısımlarını temizleyerek elmaların her tarafına limon suyu sürün. Saplı üst kapakları ayırın.
Kıymaya su, çok az tuz, karabiber ve cevizi ilave edip iyice yoğurun. Hazırladığınız içle elmaların içini sıkı olmayacak şekilde doldurun, saplı kapaklarla üstlerini kapatın.
Kuşbaşı ete, kayısı ve bademi katıp harmanladıktan sonra yayvan bir tencereye yayın. Etlerin arasına elma dolmalarını yerleştirin. Üzüm suyunu ısıtın, 300 ml üzüm suyunu dolmaların ve etlerin üzerine gezdirin. Tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte 20-25 dak. pişirin.

© lezzetler.com tarif no:55243 • adı:Piliçli Elma Dolması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:55