



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ ELMA DOLMASI

1 adet Banvit Piliç Bonfile Göğüs
6 adet ekşi elma
2 çorba kaşığı mayonez
100 gr ceviz (iri dövülmüş)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Etin üzerine çıkıncaya kadar yaklaşık 20 dak. haşlayın. Soğuyuncaya kadar kendi suyunda dinlendirip, küçük küpler halinde doğrayın.

Elmaların üzerinden 0.5 cm kalınlığında kapak kesip, çekirdekli kısmını ve etli kısmından 0.5 mm kalacak şekilde içlerini alın. Çıkardığınız içleri küçük küpler halinde kesin.

Et, elma içi, mayonez, ceviz, tuz ve karabiberi harmanlayıp elmaların içine paylaşın. Üzerine elma kapaklarını yerleştirip servis yapın.

