



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ ELMA DOLMASI (NİĞDE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

8 adet orta boy Niğde elması
1 ay bardağı pirinç
½ çay bardağı kıyma
1 kaşığ yağ
5 kaşığ toz şeker
Tuz

Elmaların kabukları soyulur. Şekilleri bozulmadan sap kısmından başlanarak elmalar parçalanmadan oyulur. Elmalar kararmasın diye limonlu suya konur. Ayrı bir kapta yıkanmış pirinç, kıyma, yağ ve tuz harmanlanır. ay kaşığı yardımı ile elmaların oyuk kısmına dikkatlice doldurulur. Kuşaneye dizilir. Üstüne toz şeker serpilerek suyu ayarlanır. Pirinçler açılıncaya kadar kısık ateşte pişirilir.

