



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ ELMA DOLMASI

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

6 tatlı kaşığı tereyağı  
6 adet elma  
Kremalı harç:  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı krema  
4 çorba kaşığı toz şeker  
3 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı tarçın  
Yarım çay kaşığı karabiber  
1 çay bardağı kuru üzüm  
Yarım limonun suyu  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı hindistancevizi

Harç için, süt, krema, un, toz şeker ve tarçını karıştırarak, muhallebi kıvamı alıncaya kadar pişirin. El mikseri ile tereyağı da ekleyerek 10 dakika çırpın. Baharatları ve üzümü ekleyerek karıştırın. Fırınınızı 170 derecede ısıtın. Elmaları yıkayıp sap ve alt kısımlarını düz bir şekilde kesin. Tam ortasından çekirdekli bölümü çıkarıp içini genişçe oyun. 2 su bardağı su ve yarım limon suyu ile beraber 15 dakika pişirin. Pişen elmaların suyunu süzüp hazırladığınız kremayı elmaların içine doldurun. Üzerini sıvı yağ ile yağlayıp fırında altın rengini alıncaya kadar pişirin.

