



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ELMA DOLMASI (ERZİNCAN)

- 4 adet yeşil elma
- 1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
- 1 tatlı kaşığı kuş üzümü
- 3 adet soğan
- 1 kahve fincanı pirinç
- 4-5 dal maydanoz
- 4-5 yaprak nane
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tutam tuz
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu

Rendelenmiş soğanları, fıstıklarla birlikte zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Yıkamış pirinci ekleyin. 1,5 kahve fincanı su ilave edip pirinçler diri kalacak şekilde pişirin. Şeker, tuz, kıyılmış nane ve maydanoz ekleyip karıştırın. Limon suyunu da ilave ettikten sonra soğumaya bırakın. Elmaları sivri uçlu ince bir bıçakla oyun. Hazırladığınız karışımı elmaların içine doldurun. Orta ısı fırında 40 dakika pişirin. Soğuk olarak servis yapın.