ZEYTİNYAĞLI ELMA DOLMASI (ERZİNCAN)

4 ekşi elma
3 soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
1 kahve fincanı pirinç
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
2.5 kahve fincanı sıcak su
4-5 dal maydanoz
4-5 dal nane
1 çay kaşığı tozşeker
1 tutam tuz
1 çorba kaşığı limon suyu

1. Soğanları soyup rendeleyin. Zeytinyağını tencerede ısıtıp dolmalık fıstık ve soğanı kavurun. Pirinci bol suda yıkayıp süzün. Kavrulmakta olan soğana ekleyin. Kuş üzümü ve 1.5 kahve fincanı su ilave edip sürekli karıştırarak pirinçler diri kalacak şekilde 8-10 pişirin.
2. Nane ve maydanozu temizleyip ince ince doğrayın, iç pilava ekleyin. Tozşeker, tuz ve limon suyunu ilave edip karıştırın. Tencereyi ateşten alıp soğumaya bırakın.
3. Elmaları yıkayıp kabuklarını soyun. Sebze oyacağı ile çekirdekli kısımlarını çıkarın ve içlerini biraz oyun. Hazırladığınız iç pilavı elmalara doldurun.
4. Hazırladığınız elma dolmalarını yağlanmış fırın tepsisine dizin, 1 kahve fincanı sıcak su ekleyin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9131 • adı:Zeytinyağlı Elma Dolması (Erzincan) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:09.05.2024 - 02:29