



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI ELMA DOLMASI (ERZURUM)

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 ısıllı fırında 40 dakika pişirin. Soğuk olarak servis yapın.