

ELMA DOLMASI

Malzemeler

- 6 elma
- 250 gr yağlı kıyma
(iki kere çekilmiş)
- 1 yemek kaşığı kişniş
- 1 fincan Amerikan pirinci
- 2 fincan su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 bardak şeker veya pekmez
- tuz



Yemeğin Tarifi

- Elmaların sap taraflarına gelen yerden bıçak yardımıyla kapak biçiminde kesin.
- Oyacakla çekirdek yuvasını ve etinden bir parçasını çıkartın.
- Diğer tarafta pirinci haşlayın.
- Kıymayı suyunu salıncaya kadar kavurup kişniş ve pirinci kıymaya ilave edin.
- Daha sonra içerisine tuz ekleyerek kavurun.
- Bu karışımı, elmalara sıkışık olmayacak şekilde doldurun.
- Elmaları fırın tepsisine dizin.
- Üzerine biraz tereyağı ilave edip yarıya kadar su dökerek fırına sürün.
- İki taşım kaynayınca şeker veya pekmezi ilave edin.
- Hafif ısıda, elmalar yumuşayıncaya kadar pişirin.
- Sıcak olarak ikram edin.