

## ELMA DOLMASI

### Malzemeler

- 6 adet yeşil elma
- 300 gr kıyma
- 75 gr siyah kuru üzüm
- 1,5 tatlı kaşığı sumak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı pirinç
- 5 adet kuru kayısı
- 50 gr badem içi
- 50 gr ceviz içi
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz



### Hazırlanışı

Üzümleri bir tencereye yerleştirin. 1,5 yemek kaşığı sumak tülbende sarıp tencereye atın ve 1 çay bardağı suyla üzümlerle birlikte kaynatın. Kıymaya pirinç, tuz, karabiber ve 1 çay kaşığı sumak ekleyip karıştırın. Elmaların içlerini boşaltıp hazırladığınız kıymalı karışımı doldurun. Tencerede pişmiş olan üzümlerin üzerine doldurulmuş elmaları yerleştirin. İç artarsa ondan da küçük köfteler yapıp tencereye koyun. Kuru kayısıları ince uzun dilimleyip badem içiyle birlikte ekleyin ve elmalar pişinceye kadar kısık ateşte tutun. Elmalar piştikten sonra ince doğradığınız ceviz içini üzerine serperek servis edin.

### Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.