

Tufahije

Jako ukusno.

1 Jabuke se ogule, izdubi im se sredina, pa se potope u hladnu vodu da ne potamne.

2

3

4

5

6 U pogodni sud usuti ÄŦer, med, vodu i limunov sok, pa staviti da prokuha.

7

8

9

10

11 ÄŦim provrije, unutra se stave jabuke, pa se



krupnije kisele jabuke 4
mljevenih ljeÄŦnjaka, oraha i
badema oko 300 g

poklopi. Ovo se mora kontrolisati da se jabuke ne bi prekuhale, a Āim smekĀjaju, izvade se da se ohlade.

12

13

14

15

16 Pruju se smjesom pripremljenom od oraha, badema, ljeĀnjaka i malo sirupa u kom su se jabuke kuhale. Servira se u ĀaĀjama za voĀtĀnu salatu, i po vrhu se dekoriĀje Ālagom ili slatkom pavlakom.

17

18

19

20

21

22

23

24

25 sigurno je extra ukusno. Prijatno!

26

27

28

Napomena:

Tradicionalno se tufahije pune samo orasima, ali mogu se dodati i drugi orasasti plodovi kao i suvo grozdje.