

## 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 ĀjeĀter, med, vodu i limunov sok, pa staviti da prokuha.

**7**

**8**

**9**

**10**

**11** Āim provrije, unutra se stave jabuke, pa se



krupnije kisele jabuke 4  
mljevenih ljeĀnjaka, 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.