

Oppskrift tørkede epler:

<https://www.frukt.no/opskrifter/torkede-epleskiver/>

<https://www.matprat.no/opskrifter/familien/eplechips/>

Oppskrift eplesmuldrepai, eplekake, eplesmør, grillet eple- og rabarbrakompott, sprø eple- og gresskarchips, eple- og fennikelsalat:

Opplysningskontoret for frukt og grønt: <https://www.frukt.no/ravarer/frukt/epler/>

Oppskrift eplesaft:

Opplysningskontoret for frukt og grønt: <https://www.frukt.no/opskrifter/eplesaft/>

<https://www.klikk.no/mat/drikke/opskrift-eplemost-3078136> (de kaller det eplemost, men inneholder sukker og vann)

Oppskrift eplejuice:

<https://fluffyskjokken.no/2019/03/22/eplejuice-og-eplemos/>

<https://www.matopskrifter123.no/eplejuice/>

Med fruktpresse:

<https://www.abcnyheter.no/annonsorinnhold/helse-og-livsstil/livet/2020/08/19/195699690/slik-lager-du-saft-og-juice-av-eplene-i-hagen>

<https://www.moseplassen.no/2010/08/eple-eplepresse-eplesaft/>

<https://www.komtilbords.no/2015/10/rapresset-eplesaft.html>

Oppskrift syltede epler:

Ingredienser:

1/2 Granny Smith-eple

2 ss hvitvinseddik

2 ss sukker

4 ss vann

Skjær eplet i små terninger og kok terningene sammen med eddik, sukker og vann i ca. 5-6 minutter i en liten kjele.

Oppskrift desserter:

Lag din egen is med et morsomt kjemiekksperiment

<https://www.nrk.no/mat/eplesorbet-1.7191889>

Tilslørte bondepiker

<https://www.tine.no/opskrifter/desserter/frukt-og-bar/tilsl%C3%B8rte-bondepiker>

<https://www.matprat.no/opskrifter/tradisjon/tilslorte-bondepiker/>

<https://norsktradisjonsmat.no/opskrift/tilslorte-bondepiker> (med rettens historie)

Stekte epler

<https://www.tine.no/opskrifter/desserter/frukt-og-bar/bakt-eple-med-luftig-vaniljesaus>

Epledessert

<https://www.frukt.no/opskrifter/eplefristelse/>

Kandiserte epler

<https://www.nrk.no/mat/kandiserte-epler-1.7862401>

Oppskrift kaker:

<https://www.matprat.no/opskrifter/kos/apfelstrudel/>

<https://www.melk.no/Oppskrifter/Kaker/Frukt-og-baerkaker/Bestemors-eplekake>

<https://www.matprat.no/opskrifter/gjester/eplekake-med-vaniljesaus/>

<https://www.godt.no/opskrift/8980/enkel-saftig-eplekake>

Oppskrift salater:

<https://www.frukt.no/opskrifter/coleslaw-med-eple/>

<https://www.frukt.no/opskrifter/salat-med-epler-og-valnotter/>
<https://www.matprat.no/opskrifter/sunn/salat-med-byggryn-selleri-og-eple/>
<https://www.matprat.no/opskrifter/rask/rodbet--og-eplesalat/>

Oppskrifter på middager med eple:

<https://www.frukt.no/opskrifter/eple--og-potetgrateng/>
<https://www.matprat.no/opskrifter/sunn/eple--og-sellerisuppe-med-kylling-og-hasselnotter/>
<https://detgladekjokken.no/opskrift/spicy-suppe-med-tortellini-chorizo-og-eple/>

Oppskrifter fra andre land:

<https://www.tine.no/opskrifter/middag-og-hovedretter/kylling-og-fjarkre/indisk-kyllinggryte-med-eple>
<https://www.matprat.no/opskrifter/kos/apfelstrudel/>
<https://opskrift.klikk.no/apfelstrudel/2773/>
<https://www.tine.no/opskrifter/kaker/frukt-og-barkaker/amerikansk-elepai>

Oppskrifter fra andre land på engelsk (ikke desserter):

<https://www.theflavorbender.com/srilankan-spicy-green-apple-curry/>
<https://myheartbeets.com/instant-pot-curried-apple-pilaf/>
<https://www.tasteofhome.com/recipes/moroccan-apple-beef-stew/>
<https://www.jugglingwithjulia.com/2018/02/18/savory-african-peanut-stew-mise-en-place/>

Oppskrift rare ting:

<https://dinside.dagbladet.no/bolig/lag-din-egen-gjaer-av-epleskrell/61204139>