



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVA DOLMASI (AKSARAY)

Ayva 6 küçük boy  
Soğan 1 küçük boy  
Maydanoz 1/4 demet  
Kıyma 1/2 su bardağı  
Duru Pilavlık Bulgur 1/4 su bardağı  
Zeytinyağı 1/4 su bardağı  
Karabiber 1/2 tatlı kaşığı  
Kırmızı biber 1/2 tatlı kaşığı  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Su 1+1/2 su bardağı  
Pekmez 2-3 yemek kaşığı

Ayvalar yıkanır, baş kısımları kapak gibi kesilir, içleri oyulur ve kararmaması için limonlu suya atılır. Soğan soyulur, yıkanır ince ince doğranır. Maydanozlar yıkanır, ayıklanır ve ince kıyılır. Bir kaba kıyma, bulgur, soğan, yağ, baharatlar, maydanoz ve tuz konur, iyice karıştırılır. Ayvanın içi, hazırlanan içi ile doldurulur ve yayvan bir tencereye dizilir. Üzerine sıcak su ve pekmez dökülerek hafif ateşte ayvalar yumuşayınca kadar (yaklaşık 45-60 dakika) pişirilir. (K.K.Topal).

NOT: Tarif Aksaray'dan alınmıştır. Genel olarak iç nadolu bölgesinde yaygındır. Pirinçli olarak da yapılır. Arzuya göre salça ilave edilebilir.

