



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.

