



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA DOLMASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

8 adet küçük ayva
250 g orta yağlı kıyma
2-3 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı sıvı pekmez veya şeker
1 yemek kaşığı kişniş
1,5 tatlı kaşığı tuz

Ayvaları, havı varsa bir bezle ovalayarak önce havını alın ve yıkayın. Tepelerini kapak gibi keserek çekirdek yataklarını dolma bıçağı ve oyacağı yardımıyla oyun. Dışını çok inceltmeden, kaşık veya küçük bir bıçak yardımıyla, her ayvanın içini eti 1 cm kalacak şekilde biraz oyarak boşaltın. Kararmaması için limonlu suda bekletin.

Pirinci sıcak suda en az yarım saat ıslatın. Kıymayı bir tavada suyunu salıp çekene kadar kavurun. Kavrulan kıymaya yağın yarısını ekleyin ve biraz daha çevirin.

Pirinci süzerek kıymaya karıştırın, tuz ve kişnişi ilâve edin. Harcı ayvaların içine doldurun ve tencereye dik olarak dizin. Her bir ayvanın ağzına kalan yağı birer fındık büyüklüğünde bölüştürün. Ayvaların üst hizasına kadar su koyun ve kapalı olarak pişmeye bırakın. Ayvalar biraz pişince pekmez veya şekeri ekleyin. Ayvalar iyice yumuşayınca ve suyu azalınca kadar yaklaşık 1-1,5 saat pişirin. Sıcak olarak kalan suyunu üstüne dökerek servis yapın.

Not: Bir zamanlar, ayvalar sert ve oyması zor olurdu. Gaziantep'te böyle sert ayvalar, harat denilen tornacılara gönderilip oydurulmuş. Şimdi hediyeelik eşya satılan bir çarşı olan et halinin biraz ilerisinde, bakırcıların oradaki tornacı marangozlarda, iple çevrilen haratta ayvaların içi kolayca oydurulmuş. Şimdilerde yaygınlaşan yumuşak ekmek ayvaları için tornacıya gerek yok, iyi bir oyacak ile bu muhteşem lezzeti yapabilirsiniz.