



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA DOLMASI (KONYA)

6 adet iri boy şekilli ayva veya elma iç malzemesi;
250 gr orta yağlı koyun kıyması (veya kuzu koldan kıyma)
1 Türk kahve fincanı pirinç
1 yemek kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
Ayrıca;
2 su bardağı sıcak su
1 su bardağı üzüm pekmezi
100 gr tereyağı

Derin bir kabın içine kıymayı, yıkanmış süzölmüş pirinci, toz şekeri ve tuzu koyup iyice yoğurun. Bu arada ayvaları iyice yıkayıp, soymadan üstlerini kapak olacak şekilde kesin.

Dolma oyacağıyla çekirdek yataklarını çıkarıp, kenar kalınlığı 1 cm olacak şekilde içini oyun. Sonra da hazırladığınız kıymalı iç malzemesini doldurup geniş bir tencereye dik olarak dizin. Tereyağını ayvaların üzerine, parçalayarak dağıtın. Sonra da ayvaların kapaklarını kapatın.

Sıcak suyu tencerenin kenarından içine aktarın. Orta ısı ateşte, kapağı kapalı olarak kaynatın. Kaynayınca altını kısın ve kısık ateşte ayvalar yumuşayınca dek pişirin. Son olarak pekmezi ayvaların üzerine gezdirip 15 dakika daha pişirip ocaktan alın. Sıcak olarak servise sunun.