



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA DOLMASI

1 kg ayva
½ kg kıyma
1 yemek kaşığı yağ
2-3 yemek kaşığı şeker
Tarçın
Tuz
Karabiber

Ayvalar kapak alınarak kesilir. İçi oyulur. Hafifçe yağda kızartılıp bir kenara alınır. Diğer tarafta kıyma; tarçın, karabiber ve tuz ile birlikte yoğrulup ayvaların içine doldurulur. Kapakları kapatılır. Üzerine şeker serpilir ve suyu koyularak pişirilir.

Not: Arzu edilirse fırında da pişirilebilir. Fırında pişen ayva çok daha güzel ve lezzetli olur.