



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA DOLMASI

Ergun Köknar

- 6 adet ayva
- 250 gr. yağlı iki kere çekilmiş kıyma
- 1 çorba kaşığı kişniş
- 1 fincan pirinç
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 fincan su
- 1 su bardağı şeker veya pekmez

Ayvaların aynı büyüklükte olanlarını seçip alınız, iyice yıkayıp, sap taraflarından bir kapak kaldırınız. Dolma oyacağıyla çekirdek yuvasını ve etinden bir parçasını oyarak çıkarınız. Pirinci az bir şey suyla haşlayınız. Kıymayı ateşte bir iki dakika kavurarak suyunu salınca çektirmeden ateşten indiriniz. Kişnişi yıkayıp, haşlanmış pirinçle beraber kıymaya katıp karıştırınız. Tuzunu ilave edip iyice yoğurunuz. Çok sıkıştırırsanız dolma içi ayvanın suyuyla pişmez, sert ve tızkı olur. Lezzeti kaçır. Fırına girecek cam tencereyi yağlıyarak içi dolmuş ayvaları yan yana diziniz. Tencereye tam oturmayanların altlarından biraz kesip düzleş-tiriniz. Ayvaların üzerine tereyağını fındık büyüklüğünde koyunuz. Yarı beline kadar su koyup, tencerenin kapağını kapatıp fırına sürünüz. Bir iki taşım kaynayınca, fırından çıkarıp şekerini veya pekmezini ilave ediniz. Çok hafif ısıda ayvalar yumuşayınca kadar pişiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.