



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DİL PEYNİRLİ ŞEFTALİ DOLMASI

- 1 bütün ince dilim ayva
- 1 yemek kaşığı pekmez
- 3,5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet iri boy şeftali komposto
- ¼ adet kırmızı soğan
- 2 adet kuru kayısı
- 4-5 adet ceviz içi
- 80 gr dil peyniri
- 1 çay kaşığı elma sirkesi
- 2 dal taze fesleğen
- 1 gr taze kişniş
- 1 dal taze keklik
- 1 dal taze biberiye
- 20 gr akdeniz yeşilliği
- 60 gr dondurulmuş frambuaz
- ½ çay bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı elma sirkesi
- 1 çay kaşığı tuz

Dil peynirinde 2 ince dilim kesilir. Kırmızı soğan, kuru kayısı, geri kalan dil peyniri brunoise (çok küçük küp) şeklinde doğranır. Malzemeler alınıp ufak kırılmış ceviz içi, tereyağı, elma sirkesi ve ince kıyılmış taze fesleğen ile karıştırılır. Oluşan karışım şeftalinin içerisine doldurulur. Şeftalinin üzerine dilimlenen dil peynirleri koyulduktan sonra 180 derece önceden ısıtılmış fırında dil peynirleri eriyinceye dek pişirilir. Frambuaz, sirke, tereyağı, tuz ve tavuk suyu bir rondoda çekilip sıvı akıcı hale getirilir. Bir tavada tereyağını ısıtıp önceden dilimlenmiş ayva eklenir. Pekmez de ilave edildikten sonra ayva pekmezle hafifçe pişirilir. Servis tabağına pekmezli ayva koyduktan sonra üzerine şeftali dolması ve onun üzerine de taze baharat, Akdeniz yeşilliği salatası eklenir. Etrafına frambuaz dressing gezdirerek servis edebilirsiniz.

