



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ AYVA DOLMASI

Malzeme:

2 adet Ayva

100 gram kuş başı et

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1 çay kaşığı biberiye

1 adet patates

20 gram pekmez

yeteri kadar Tuz

1 çorba kaşığı Teremyağ

1 tatlı kaşığı kuşüzümü

1 adet soğan

Kızartmak için :

Yeteri kadar Bizim Ayçiçek Yağı

Soğanı soyup yemeklik doğrayın. Kıyma ile birlikte soğanı kavurun. Fıstık, kuşüzümü, biberiye ve tuzu ilave ederek birkaç dakika kavurun. Ayvanın içini oyup, temizleyin. Ayvayı suda diri kalacak şekilde haşlayın. Hazırladığınız iç malzemenin suyunu süzün. Haşladığınız ayvanın içine iç malzemeyi doldurun. Patatesi soyun ve kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Kızdırılmış sıvıyağda patatesi kızartın. Pekmez ve Teremyağ birlikte ocağa alın. Sos kıvamına gelince altını kapatın. Servis tabağına ayva dolmasını alıp etrafına patatesleri yerleştirin. Pekmez sosunu üzerine döktükten sonra servis yapın.

---