



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ AYVA DOLMASI

3 Orta Boy Ayva
500 gr Kuzu Kuşbaşı
2 Soğan
2 Sivri Biber
2 Çorba Kaşığı Kuşüzümü
1 Tatlı Kaşığı Köri
2 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Tozşeker
1.5 Tatlı Kaşığı Zeytinyağı
1 Limon
Tuz

Ayvaları soyup ikiye bölün ve çekirdekli kısımlarını çıkarın. Kararmamaları için limon suyu ile ovun. Soğanları küçük küpler halinde doğrayıp zeytinyağında pembeleştirin. Eti ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Suyunu salıp tekrar çekinceye kadar kavurun. Sivri biberleri doğrayıp ilave edin. Kuşüzümü, kimyon, köri ve tuz ekleyin. 10 dakika daha pişirip ateşten alın.

Ayvaların çekirdek yataklarına, hazırladığınız etli karışımdan ikişer kaşık doldurun ve bir tencereye yerleştirin. Un, tozşeker, zeytinyağı ve tuzu küçük bir kasede karıştırıp sos halini alıncaya kadar azar azar su ekleyerek çırpın. Ayvaların üzerine gezdirip karabiber serpin ve tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte kaynamaya bırakın. Arasına yemeğin suyundan kaşık kaşık ayvaların Üzerine gezdirerek yarım saat kadar kısık ateşte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Etlerin kurumaması için gerekirse kaynar su ekleyin.