ETLİ AYVA DOLMASI

1 kilo ayva
600 gram dana kuşbaşı et
3 adet soğan
1 adet kabuk tarçın
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı tane karabiber
Tuz, kekik, kırmızıbiber
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates

Öncelikle eti yıkayıp kızgın bir tencerede mühürleme işlemi yapın. Yani her tarafını rengi dönünceye kadar kızartın. Daha sonra içine irice doğranmış soğanları üzümü, tarçını ve baharatları ekleyin. Üzerini geçecek kadar sıcak su koyup kapağını kapatın pişmeye bırakın. Yaklaşık 1 saat boyunca kısık ateşte pişirin. Etler iyice pişince salçalı sosunu hazırlamaya başlayın. Bunun için tereyağını tencerede eritin ve üzerine salçayı, rendelenmiş domatesi ekleyip 5 dakika daha pişirin. Ayvaların içlerini oyun ve bu etli harcı ayvanın içine doldurun. Tencereye dizin 40 dakika daha pişirin. Pişince servis tabağıyla ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:94222 • adı:Etli Ayva Dolması • gönderen:nerimann • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:11