



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA AYVA DOLMASI

2 orba kaşığı tereyağı
2 adet ayva
250 gram yağsız kıyma
1 tatlı kaşığı amfıstığı
1 tatlı kaşığı kuşüzümü
1 orba kaşığı ince kıyılmış kuru soğan
2 adet sivribiber
1 tatlı kaşığı salça
istenilen kadar Kimyon, yenibahar Kırmızı tozbiber, tuz
2 dilim kaşar peyniri
2 su bardaęı su

Öncelikle 2 adet ayvayı ortadan ikiye bölün. 2 su bardağı suda haşlayın. Suyunu süzüp ayvaları ve suyunu ayrı kaplara alın. Dięer tarafta, bir tencerede 2 çorba kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı amfıstığı, 1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan, 1 tatlı kaşığı kuşüzümü, sivribiber, kıyma ve 1 tatlı kaşığı salçayı kavurun. Tuz, kimyon, yenibahar, kırmızı tozbiber ve ayırdığınız su ilavesi ile bir taşım kaynatın. Ayvaların üzerine harcı dökün. Üzerine dilimlenmiş kaşar peynirini koyun. 180 derece fırında 10 dakika pişirip, servis yapın.