



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AYVA DOLMASI

- 1 tutam ayva çekirdeđi
- 3-4 adet karanfil
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tarçın
- 3 çay bardađı üzüm pekmezi
- 1 su bardađı pirinç
- 200 gr kıyma
- 12 adet ayva
- 5 çay bardađı su
- 1 fiske tuz

Ayvalar, üst kısmı kapak olacak şekilde enine ikiye kesilir ve çanak gibi oyulur.

1 su bardağı pirinç yıkanıp süzülür, kıymanın üzerine eklenip 1 çay bardağı pekmez dökülür. 1 çay kaşığı tarçın, 1 yemek kaşığı yağ eklenip kıyma harmanlanır. Dolma içi ayvaların içine doldurulur. Tencereye yerleştiren ayvaların üzerine 2 çay bardağı pekmez ve 5 çay bardağı su dökülür. 1 tutam ayva çekirdeği ve 3-4 adet karanfil ilave edilip pişmeye bırakılır.

