



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA BASTISI (KONYA)

- 1 kg ayva
- 2 sb su
- 3 yk sadeyağ veya tereyağı
- 2 yk pirinç
- 1 sb şeker veya üzüm pekmezi

Ayvaların kabuklarını soyun, çekirdek yataklarını çıkarın, yıkayın, dilimleyin, kulaklıya dizin, su koyun, kapağı kapatın. Hafif ateşte ayvalar yumuşayınca yağ ve pirinci ilave edin, pirinçler pişince, şeker veya pekmezi dökün. Yağına binince tencerede 10 dk dinlendirin. Porselen tabağa düzenleyin sıcak olarak sofraya alın.

Not: Elma ve armutla da aynı şekilde bastı yapılır.