



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AYVA BORANISI (NEVŞEHİR)

100 g kıyma bir tencere içersinde kendi suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir. 1/3 su bardağı bulgur yıkanır ve süzülür. 6 orta boy ayva yıkanır ve içleri oyulur, kararmamaları için limonlu suda bekletilir. Kıyma, bulgur, pekmez, 1 tatlı kaşığı kişniş, 1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı tereyağı karıştırılır. Ayvaların içi bu karışımla doldurulur. Yayvan bir tencereye yerleştirilir. 1,5 su bardağı sıcak su eklenir ve ayvalar yumuşayınca kadar, yaklaşık 30 dakika pişirilir.
