



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVA DOLMASI (AKSARAY)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

3 adet ayva  
250-300 gr kıyma  
1 yemek kaşığı tereyağı + 6 çay kaşığı tereyağı  
1 adet küp küp doğranmış soğan  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
6 çay kaşığı pekmez  
Karabiber  
Tuz

Ayvaları soyup yıkayın ve içlerini oyun. Bir tencerede tereyağı ile kıymayı pişirin. Kıymanın rengi kahverengileşip suyunu bırakınca soğanı ilave edin ve bir kaşıkla arada sırada karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocağın altını kapatmadan 3-4 dakika önce cevizi ve karabiberi ilave edin. Bir tavaya biraz su ilave edin. İçine ayvaları dizin. Ayvaların içine birer çay kaşığı tereyağ ve pekmez ilave edin. Daha sonra ayvaların içini hazırladığınız karışım ile doldurun. Ayvalar yumuşayınca kadar orta ateşte pişirin. Arzu ederseniz üzerine dereotu serpip servis yapın.

