



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA DOLMASI (GAZİANTEP)

Milli Eğitim Bakanlığı

6 adet orta boy ayva
250 gram orta yağlı kıyma
1 su bardağı pirinç
Bir tutam tuz, kırmızıbiber
1 çay bardağı üzüm pekmezi
½ yemek kaşığı salça
1 orta boy soğan
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı şeker

Ayvalar yıkanır alt ve üstünden biraz kesilerek alt kısmından içi oyulur.

Diğer tarafta kıyma ince doğranmış soğan, yıkanmış pirinç, ½ kaşık salça, tuz, kırmızıbiber karıştırılır; ayvaların içine doldurulur.

Tencereye dizilir, üzerine bir yemek kaşığı sıvı yağ, pekmez, bir yemek kaşığı şeker katılır.

Yemeğin tamamını aşacak şekilde su ilave edilir.

Orta ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirilir.

