



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AYVA DOLMASI (KIRŞEHİR)

- 4 adet orta boy ayva
- 100 gr. kavurulmuş kıyma
- 1 yemek kaşığı pirinç
- 1 adet küçük soğan
- 1 çay kaşığı yenibahar, karabiber karışımı
- 1/4 çay kaşığı tarçın
- 1/4 çay kaşığı acı pul biber
- 3 sap maydanoz
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça

Orta büyüklükteki ayvalar yıkanıp kapak olabilecek büyüklükte baş kısmından kesilir ve alt kısmın çekirdek yatağı ve taşlı kısmı uygun bir aletle temizlenir. Bu arada eğer kıymamız kavurulmamışsa, az su eklenip rengi değişinceye kadar güzelce kavrulur. Ardından biraz yağ ilave edilip, bir-iki kez kızartılıp ocaktan alınır. Kavurulmuş kıymaya yıkanmış pirinç, incecik kıyılmış soğan, maydanoz ve baharatlar ilave edilir. Özellikle tarçın ve yenibahar, yemeğin lezzetine lezzet katar. Hazırlanan iç iyice harmanlanır. Temizlenmiş ayvaların içi bu malzemeyle doldurulur. Uygun bir tencerede tereyağı eritilip domates salçası kavrulur. Bu malzemenin üzerine doldurulmuş ayvalar, diş sarımsak eklenir ve yandan dolmalara değmeyecek miktarda sıcak su konulur. Tencerenin kapağı kapalı olarak önce orta daha sonra düşük ısıda ayvalar lokum gibi olana, pirinçler de şişene kadar pişirilir.

