



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA DOLMASI (KIRŞEHİR)

<http://www.turansam.org>

4 adet orta boy ayva
1 adet kuru soğan
Yarım kg kuşbaşı et (kemikli parça da olur)
1 su bardağı pekmez
Tuz
Pul biber
Yarım kaşık salça
1 kaşık tereyağı

Ayvaların kabukları soyulup, içleri oyulur.
Daha sonra kıyma, çeşitli baharatlar, salça ve pirinç karıştırılıp yoğrulur iç hazırlanır.
Hazırlanan bu iç ayvanın içine doldurulur ve tencereye dizilir.
Üzerine yeteri kadar tuz ve su ilave edilerek ayvalar yumuşayınca kadar pişirilir.
Daha sonra üzerine şeker veya pekmez ilave edilir.
İyice piştikten sonra ocaktan indirilir.
Tereyağı yakılarak üzerine dökülür ve servis yapılır.

