AYVA DOLMASI (KIRŞEHİR)

Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

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

© lezzetler.com tarif no:31718 • adı:Ayva Dolması (Kırşehir) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:29