AYVA DOLMASI (KONYA)

6 adet iri boy şekilli ayva veya elma İç malzemesi;
250 gr orta yağlı koyun kıyması (veya kuzu koldan kıyma)
1 Türk kahve fincanı pirinç
1 yemek kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
Ayrıca;
2 su bardağı sıcak su
1 su bardağı üzüm pekmezi
100 gr tereyağı

Derin bir kabın içine kıymayı, yıkanmış süzülmüş pirinci, toz şekeri ve tuzu koyup iyice yoğurun. Bu arada ayvaları iyice yıkayıp, soymadan üstlerini kapak olacak şekilde kesin.
Dolma oyacağıyla çekirdek yataklarını çıkarıp, kenar kalınlığı 1 cm olacak şekilde içini oyun. Sonra da hazırladığınız kıymalı iç malzemesini doldurup geniş bir tencereye dik olarak dizin. Tereyağını ayvaların üzerine, parçalayarak dağıtın. Sonra da ayvaların kapaklarını kapatın.
Sıcak suyu tencerenin kenarından içine aktarın. Orta ısılı ateşte, kapağı kapalı olarak kaynatın. Kaynayınca altını kısın ve kısık ateşte ayvalar yumuşayıncaya dek pişirin.Son olarak pekmezi ayvaların üzerine gezdirip 15 dakika daha pişirip ocaktan alın. Sıcak olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:49213 • adı:Ayva Dolması (Konya) • gönderen:aslıhan89 • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:36