



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA DOLMASI (NEVŞEHİR)

4 adet büyük boy ayva
150 gram kıyma
4 yemek kaşığı pirinç
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tutam toz şeker
Tuz

Ayvaların üst kısımlarını kapak olacak şekilde kesip kenara alın. İçlerinin sert kısımları tamamen temizlenene dek ortalarını oyarak çıkarın. Tencereye rahat oturması için altından hafifçe kesin. Kabuklu kısımlarını bıçak yardımıyla birkaç yerinden kesin.

Kıyma, pirinç, karabiber ve tuzu karıştırın. Bu karışımı ayvaların içlerine doldurup, tencereye yerleştirin ve kapaklarını kapatın. Ayvaların yarısına gelecek kadar su ilave edip, biraz yumuşayana dek pişirin. Toz şeker serpip, iyice yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.