



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA DOLMASI

Anadolujet Magazin

6-7 tane ekmek ayvası
250 gr orta yağlı kıyma
1 adet soğan
1 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı çamfıstığı
Tereyağı
Maydanoz
Taze ve kuru nane
Tuz ve karabiber

Ayvaların kabuklarını soyun, kapak açar gibi üstten kesip içlerini oyun ve kararmaması için suya bırakın. Diğer tarafta kıymayı, pirinci, küçük küçük doğranmış soğanları, çamfıstıklarını, baharatları ve ince doğranmış yeşillikleri biraz su ilavesiyle güzelce karıştırarak dolmanın içeriğini hazırlayın. Bu harcı ayvaların içine doldurun. Kapak parçası ile ayvaların ağzını kapatın. Bir tencereye aralarında boşluk kalmayacak şekilde doldurduğunuz ayvaları yerleştirin. Bir tavada tereyağını eritin, sulandırılmış salça, 2 su bardağı kadar su ve tuz ilavesiyle pişirin, kaynamaya başlayınca ayvaların üzerine gezdirin. Suyunu tamamen çekinceye kadar dolmaları pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

