



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA DOLMASI

www.vzug.com

4 ayva, büyük
İç malzeme:
2 çorba kaşığı yağ
500 g kıyma, dana veya kuzu
1 soğan, ince küp şeklinde doğranmış
1 diş sarımsak, küçük küçük doğranmış
3 dl et suyu, dana
180 g gorgonzola peyniri
Tuz
Karabiber
Safranlı pilav:
300 g uzun taneli pirinç
1 paket safran
4,5 dl su
1½ çay kaşığı tuz
20 g tereyağı

Ayvaları soyun. Bütün olarak cam kaba koyun. Buharla pişirin.

Ayvaların üst kısmına bir kapak açın ve içerisini uygun bir kaşıkla boşaltın.

Kıymayı porsiyonlar halinde sıcak yağda kızartın. Soğan ve sarımsak ekleyin ve kavurun.

Et suyunu dökün, biraz kaynatın.

Dolgulu tavayı ocaktan alın, Gorgonzola ekleyin, karıştırın. Dolguyu ayvaların üzerine dağıtın ve bunları büyük porselen kalıba yerleştirin. Kalan dolgu malzemesini kalıba koyun. Kalıbı fırının alt bölümündeki cam kaba koyun.

Safranlı pilav için tüm malzemeleri küçük porselen kalıba koyun. Kalıbı fırının üst bölümündeki ızgaranın üzerine yerleştirin. Buharla pişirin.

