



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA DOLMASI

3 adet ayva
150 gr kıyma
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 adet domates rendesi
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı karabiber
1/4 tatlı kaşığı yenibahar
2 yemek kaşığı tereyağı
500 ml su
1 adet çubuk tarçın
Pişirmek için:
Çubuk tarçın
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Su
Servis için:
4 yemek kaşığı pekmez
Maydanoz

Ayvaları iyice yıkayın.
Ayvaların tepesini ve alt kısmını tencereye daha rahat oturması için kesin.
Ayvaların içlerini zarar vermeden çıkarın.
Soğanı ince ince yemeklik doğrayın.
Kıyma, biber ve domates salçalarını, domates rendesini, maydanoz, tuz, biber ve yenibahar ekleyerek, yoğurun.
Ayvaları sudan çıkarıp süzün.
Hazırladığınız harcı, içlerine doldurun.
Tencereye yerleştirdiğiniz ayvaların kapaklarını, bastırmadan kapatın.
Ayvaların yarısından biraz yukarı gelecek şekilde su doldurun.
Nar ekşisini, üzerinde gezdirin.
Çubuk tarçınla, tereyağı ilave edin.
Ayvalar yumuşayana kadar pişirin.
İsteğe göre maydanoz ve pekmez ile servis yapın.

Not: Ayvaları pişirmeden önce, kararmamaları için su dolu bir kaptaki bekletin.

