



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA DOLMASI

3 ayva
350 gr kuzu kuşbaşı
2 soğan
2 sivribiber
2 kırmızı salçalık biber
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı köri
1.5 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limonun suyu
Tuz

Ayvaları soyup ortadan ikiye kesin. Bıçakla çekirdekli sert kısımlarını çıkarın. Kararmaması için limonlu suda bekletin. Biberleri temizleyip doğrayın. Soğanları soyup küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağının yarısını tencereye alıp ısıtın ve soğanı pembeleşinceye kadar soteleyin. Et, biberler, kimyon, köri ve tuzu soğana ilave edip 10 dakika kadar karıştırarak kavurun. Ayvaları süzüp düz tabanlı bir tencereye dizin. Etli karışımı süzölmüş ayvaların içine paylaştırın. Un, şeker, zeytinyağı, 1 kahve fincanı su ve 1 tutam tuzu ayrı bir kapta karıştırın. Ayva dolmalarının üzerine karabiber serpip hazırladığınız unlu sosu gezdirin. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

