



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA DOLMASI

Nedim Atilla

MALZEMELER:

8 adet orta büyüklükte ayva
350 gr koyun kıyması
1 kahve fincanı dolmalık pirinç
1 soğan (ince kıyılmış)
4 dolu çorba kaşığı yağ
50 gr dolmalık fıstık
50 gr dolmalık üzüm
1/2 çay kaşığı karanfil
1/2 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı şeker
Tuz
Karabiber

HAZIRLANIŞI:

Ayvaları yıkadıktan sonra, üst tarafından kapak niyetine bir parça kesip ayırın. Ayvanın içini bıçakla dikkatlice çıkarın. Bir kaptaki soğanı yağla hafifçe kavurup kıymayı ilave edin, karıştırın. Dolmalık fıstık, üzüm, şeker ve baharatlarla bir kahve fincanı sıcak suyu ilave edip birkaç taşım kaynatın. Dibi yağlı bir tepsiye ayvaları dizin. İçini kıymayla doldurup kapaklarını örtür. Üstüne erimiş yağ gezdirip bir bardak kaynar su döktükten sonra, fırında 180 derecede pişirin. Sıcak servis yaparız.