AYVA DOLMASI

Malzeme:
3 adet Ayva
500 gram kuşbaşı kuzu eti
2 adet soğan
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı köri
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 adet limon
tuz
karabiber

Ayvaları soyup ikiye bölün ve çekirdekli kısımlarını çıkarın. Kararmamaları için limon suyu ile ovun. Soğanları zar şeklinde doğrayıp zeytinyağında kavurun. Eti ekleyip suyunu salıp tekrar çekinceye kadar kavurmaya devam edin. Sivri biberleri doğrayıp ilave edin. Kuşüzümü, tuz ve baharatını ekleyin. 10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Ayvaların çekirdek yataklarına hazırladığınız etli karışımdan ikişer kaşık doldurun ve bir tencereye yerleştirin. Un, tozşeker, zeytinyağı ve tuzu küçük bir kasede karıştırıp sos halini alıncaya kadar azar azar su ekleyerek çırpın. Bu sosu ayvaların üzerine gezdirin, karabiber serpin ve tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte kaynamaya bırakın. Ara sıra kaşık yardımıyla yemeğin suyundan alıp ayvaların üzerine gezdirerek dökün. Yarım saat kadar kısık ateşte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50488 • adı:Ayva Dolması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:53