



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AYVA DOLMASI

250 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma  
150 gr bulgur (pilavlık)  
6 adet orta boy ayva  
200 ml pekmez  
100 ml su  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz (arzu edilen miktarda)

❑ Kıyma, bulgur ve tuzu iyice yoğurun.

❑ Ayvaların üzerini kapak şeklinde kesin. Kabak oyacağı ile çekirdek kısımlarını çıkarıp, içlerini temizleyin. Ortalarını kıymalı harçla doldurup, kapaklarını yerleştirin. Güveç veya fırın kabına dizin.

❑ Ayvaların üzerlerine pekmez ve suyu gezdirin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın. Üzerine kapak kapatın ve ayvalar hafif yumuşayınca kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin.

❑ Tereyağını hafif sararınca kadar kızdırıp, ayvaların üzerine gezdirin. Tekrar kapağını kapatın, önceden ısıtılmış 200 °C fırında, yaklaşık 30-35 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

