



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA DOLMASI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
0,5 Çay Kaşığı tarçın
1 Kahve Fincanı dolmalık pirinç
350 gr koyun kıyması
1 Adet ince kıyılmış soğan
0,5 Çay Kaşığı karanfil
1 Çay Kaşığı şeker
50 gr dolmalık üzüm
50 gr dolmalık fıstık
8 Adet orta büyüklükte ayva

Ayvaları yıkadıktan sonra, üst tarafından kapak niyetine bir parça kesip ayırın. Ayvanın içini bıçakla dikkatlice çıkarın. Bir kaptaki soğanı margarinle 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 örtün. Üstüne ermiş margarini gezdirip bir bardak kaynar su döktükten sonra, fırında 180 derecede pişirin. Sıcak servis yapınız.