



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA DOLMASI (TALAS KAYSERİ)

3 adet ayva
150 gr kıyma
1/2 adet soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 adet domates rendesi
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı karabiber
1/4 tatlı kaşığı yenibahar
2 yemek kaşığı tereyağı
500 ml su
1 adet çubuk tarçın
Pişirmek için:
Çubuk tarçın
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Su
Servisi için:
4 yemek kaşığı pekmez
Maydanoz

Ayvaları yıkayın, tepelerini kapak yapmak için, alt kısımlarını ise tencereye oturması için bıçak yardımıyla kesin, parizen kaşığıyla içlerini ayvayı delmemeye özen göstererek çıkarın. Hazırladığınız ayvaları kararmaması için su dolu geniş bir kabin içine atın. Soğanı ince ince yemeklik doğrayın, kıyma, biber ve domates salçalarını, domates rendesini, maydanoz, tuz, biber ve yeni bahar ekleyerek yoğurun. Ayvaları sudan çıkarıp süzün ve hazırladığınız harcı içlerine doldurun. Tencereye yerleştirdiğiniz ayvaların kapaklarını bastırmadan kapatın. Ayvaların yarısından biraz yukarı gelecek şekilde su doldurup nar ekşisini üzerinde gezdirinve çubuk tarçınla tereyağlarını ilave edin. Ayvalar yumuşayıp kadar pişirin.İsteğe göre maydanoz ve pekmez ile servis yapın.