



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CİĞERLİ AYVA DOLMASI

750 gram kuzu ciğeri  
4 adet iri ayva  
4 adet soğan  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
Yarım bardak ayçiçek yağı  
Tuz  
Karabiber

Ciğerleri ufak ufak doğradıktan sonra yıkayıp süzün ve yağda kavurun. Soğanları da ilave edip 20 dakika daha kavurun. Domatesi, biberi, tuzu da katıp 10 dakika daha kavurun ve kenara alın. Ayvaları soyup ortadan ikiye bölün. Ortalarını oyup suda haşlayın (dağılmasın) ve tepsiye dizin. Ciğerleri içlerine doldurup fırına verin. Üzerlerine domates dilimleri koyun. 20 dakika sıcak fırında pişirin.