



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ AYVA DOLMASI

Malzemesi (4 kişilik):

4 orta boy ayva

250 g orta yağlı kıyma

10 g tereyağı

1 limonun suyu

1 büyük soğan

Yarım kahve fincanı az haşlanmış pirinç

1 çay bardağı pekmez

1 su bardağı sıcak su

Yarım çorba kaşığı kişniş

Tuz

Hazırlanışı:

Ayvaları yıkayın. Üstlerinden bir miktar kesip sebze oyacağı ile içlerini çıkarın. Alt kısımlarından bir parça kesip düzleştirin ve limonlu suda bekletin. Pirinci bol suyla yıkayıp süzün. Soğanı soyup küp şeklinde doğrayın. Bir tencerede soğanı kıymayla birlikte kavurun. Pirinç, kişniş ve tuzu ekleyip karıştırın. Hazırladığınız iç malzemesini ayvalara paylaştırın. Yayvan bir tencereye dizip sıcak suyu ilave edin. Her ayvanın üzerine fındık büyüklüğünde tereyağı koyun. Kısık ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirin. Pekmezi ekleyip 5 dakika daha pişirin. Servis tabaklarına paylaştırıp sıcak olarak servis edin.