



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ AYVA DOLMASI (SAKARYA)

3 adet büyük boy ayva
300 gram kuzu kıyma
50 gram file badem
25 gram kuş üzümü
50 gram fıstık içi
75 gram pirinç pilavı (önceden hazırlanmış)
½ adet orta boy kuru soğan
150 gram pekmez
20 gram tereyağı
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı biberiye

İçer doldurulacak büyük boy ayvaların iki tanesinin alt ve üst kısımlarını kesin.

Servis tabağında düz durması için kestiğiniz alt tarafları servisinde kapak olarak kullanmak üzere bir kenara ayırın. Ayvaların üst kısımlarını dört eşit parçaya ayırın.

Taban kısımlarının delinmemesine dikkat ederek, iki adet büyük boy ayvanın orta kısmını bir kaşık ya da oyacak yardımıyla oyun.

Ayvaların yuvarlak halde kalan iki adet alt kısmı, içi oyulan iki adet ayva ve üst kısımlarını eşit parçalara ayırıp ettiğiniz sekiz dilim ayvayı bir tencereye alın. Üzerlerini geçecek kadar su ilavesiyle orta ateşte 10 dakika kadar haşlayın.

Kabuğunu soyduğunuz diğer büyük boy ayvayı dört eşit parçaya bölün, çekirdekli kısımlarını çıkartın ve rendenin kalın tarafıyla rendeleyin.

Rendelediğiniz ayvayı küçük bir tavada şekeri açığa çıkana kadar soteleyin ve püre haline getirin.

Kuru soğanı küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın. Tereyağını ayrı bir tavada eritin. Kuru soğanı hafif bir renk alana kadar tereyağında soteleyin.

Kuzu kıyma, file badem, kuş üzümü, fıstık içi, tuz, karabiber, kekik ve biberiye eklediğiniz sotelenmiş kuru soğanları, kıyma suyunu çekene kadar kavurun.

Pirinç pilavı ve sotelenmiş ayva püresiyle harmanladığınız iç harcı, haşlama suyundan süzerek ayvaların iç kısmına doldurun.

Fırın kabına aldığınız ayva dolmalarının üzerine birer yemek kaşığı kadar pekmez gezdirin. Yarı ısı yarı buhar ayarlı önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika kadar pişirin.

Haşlanmış olan ayva dilimlerini kalan pekmezle orta ateşte soteledikten sonra servis tabaklarına dizin. Fırından çıkardığınız ayva dolmalarını servis tabaklarına alın. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.



© lezzetler.com tarif no:161517 • adı:Pekmezli Ayva Dolması (Sakarya) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:27.04.2025 - 04:25