



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEKERLİ AYVA DOLMASI

250 gr Kıyma  
1/3 su bardağı Pirinç  
6 adet Ayva  
3/4 su bardağı Şeker  
1/4 tatlı kaşığı Tarçın  
1/4 tatlı kaşığı Yenibahar  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı Margarin  
1+1/2 su bardağı – 300 gr Su (sıcak)

Kıymayı bir tencerede, kısık ateşte bıraktığı suyu çekinceye değin, yaklaşık 15 dakika pişir. Pirinci yıka, süz. Ayvaları yıka, içlerini oy ve kararmamaları için limonlu suya at. Kıyma, pirinç, şeker, tarçın, yenibahar, tuz ve yağı iyice karıştır. Ayvaların içini bu içle doldur ve yayvan bir tencereye yerleştir. Sıcak suyu ekle, ayvalar yumuşayınca değin, yaklaşık 30 dakika pişir.