

Başak Aydın-İstanbul

Tavuklu Ayva Dolması

Malzemeler

2 Ad. İçi Oyulmuş Ayva

1 Ad. Tavuk But

1 Avuç Haşlanmış Kestane

1 Avuç Bulgur

Tavuk Suyu

1/2 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber, Karabiber, Kimyon, Pul Biber

1 Tatlı Kaşığı Tuz

3 Ad. Kakule

1 Tutam Kuru Kişniş

Elma Pekmezi

1-Tavuk ve kestaneler ayrı ayrı haşlanır. Haşlandıktan sonra tavuk küp küp kesilir, kestane ayıklanır.

2-Bulgur yıkanır ve kenara alınır. Bu esnada ayvalar oyulur.

3-Bulgur, kestane, tavuk, ve toz baharatlar eklenerek harmanlanır. Ayvaların içlerine doldurulur ve tencereye alınır.

4-Tencereye tavuk suyu eklenir, içerisine kakule ve kişniş atılır ve üzerine elma pekmezi gezdirilir. Kısık ateşte 45 dakika pişirilir, çatlamaya yakın ocaktan alınır.