Diyarbakır ayva dizmesi

6 kişilik

Malzemeler

1 kg	Kuzu kıyma
1 kg	Ayva
500 g	Su 2½ su bardağı
30 g	Tereyağı 2 yemek kaşığı
110 g	Soğan 1 adet
60 g	Maydanoz 1¼ su bardağı
15 g	Tuz ¾ yemek kaşığı
5 g	Karabiber ¾ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kıyma, küçük doğranmış soğan ve maydanoz, tuz ve karabiberi geniş bir kapta karıştırıp iyice yoğurun, 30 dakika dinlendirin.
   30 dk
2. Ayvaları küçükse ikiye bölün, büyükse halka halka kesip çekirdek kısımlarını çıkarın.
3. Karışımdan ayva parçalarıyla aynı büyüklükte köfteler yapın.
4. Ayva ve köfteleri bir tavaya ya da tencereye sırayla dizin, üzerine tereyağı ve sıcak su ekleyip köfteler pişene kadar pişirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1554 (Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/diyarbakir-ayva-dizmesi