



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA BEĞENDİLİ BADEMLİ KUZU

400 gr. kuzu eti
4 adet ayva
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı taze badem
2 yemek kaşığı tereyağı
1 kase kaşar rendesi
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kişniş
1 bardak badem sütü
yeteri kadar tuz

Kuzu etleri doğranıp tencerede pişirilir.

Beğendisi için ayvalar fırında pişirilir, sıcakken ezilip püre haline getirilir.

Bir tavaya tereyağı konulup eritilir, un ilave edilerek kokusu çıkana kadar kavrulur. Üzerine ayva püresi, sarımsak ve bademler eklenir, karıştırılır. Badem sütü yavaş yavaş eklenerek kıvamlandırılır. En son kaşar rendesi, kişniş ve tuz ilave edilerek ocak kapatılır.

Servis tabağına önce ayva beğendisi daha sonra kuzu etleri konularak servis edilir.

