



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA BORANISI (NİĞDE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

3- 4 adet iri ayva
5-6 parça kemikli et (incik)
1 bardak haşlanmış nohut
1 kaşık tereyağı
1 fincan pekmez
Tuz

Tencereye yağ konarak etler çevrile çevrile pişirilir. Ayvalar yıkanıp soyularak dilimlenir. Önce haşlanmış nohut, ardından ayvalar, pekmez ve tuz ilave edilerek suyu ayarlanır. Et pişmeden ayva konulursa etin pişme zamanı uzar. Kısık ateşte pişirilir.

