



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA BORANİSİ (NİĞDE)

Niğde Valiliği

3 çorba kaşığı Katı yağ
200 gr. Kuşbaşı kuzu eti
1 su bardağı Pekmez
4 su bardağı Su
Tuz

Yağı bir tencerede eritin. Yağ kızınca, etleri verdikleri suyu çekinceye kadar kavurun. Suyu ekleyip bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın. Kapağını kapatıp, ateşi kısarak yaklaşık 30 dakika pişirin. Ayvaları, kabuklarını soyup ikiye bölün. Çekirdek yataklarını alıp, dilimleyin. Ayva dilimlerini pişen etlere katın. Pekmezi ekleyip karıştırın. Tuzunu ayarlayın, yumuşayınca kadar orta ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin. Ateşten alıp, sıcak olarak servis yapın.

[ML® Niğde Tavası için tıklayın](#)

