



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA BORANİSİ

Eyüp Sevinç

400 gr kuşbaşı et
4 adet orta boy ayva (soyulup ince dilimlenmiş)
1 adet kuru soğan (soyulup yemeklik doğranmış)
4 su bardağı su
1 su bardağı pekmez
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz

Tereyağını tencereye koyup eritin. Yemeklik doğranmış soğanları ekleyip kavurun. Soğanlar kavrulunca kuşbaşı etleri ilave edin. 25-30 dakika kavurun. Su, ince dilimlenmiş ayva, pekmez, salça, tozşeker, pul biber ve tuzu da ilave edip karıştırın. Kısık ateşte 30-40 dakika pişirin. Ayva boranisini servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.

