



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA KIZARTMASI

Anadolujet Magazin

Kabukları soyulmuş kayık şeklinde doğranmış ve haşlanmış suyu süzölmüş 3 ayva

2 yumurta

1,5 çorba kaşığı un

Tuz

Karabiber

1-2 domates

1 salatalık

1 turp

arzuya göre jülyen doğranmış 1 kuru soğan

1 çorba kaşığı zeytinyağı

4-5 dilim pastırma

Tuz

1 tatlı kaşığı limon suyu

Kızartmak için sıvı yağ

Bir kâsede yumurtalar ile unu biraz tuz ekleyip güzelce çırpın ve bir kenarda bekletin. Haşlanmış ayvaların suyunu hafif bastırarak ufak bir havluyla alın, yağı ısıtın. Daha sonra ayvaların her tarafını hazırladığımız yumurtalı karışıma batırıp kızgın yağda arkalı önlü kızartın. Diğer dilimleri de aynı işlemde geçirin. Kâğıt havluyla fazla yağını alıp geniş bir kaseye koyun. Üzerine domates, salatalık, turp , kuru soğan ve pastırma dilimlerini, tuzu ve yağı koyup karıştırın. Üzerine bir kaç dal dereotu koyup servis yapın.

Not: Arzu ederseniz kızarttığınız ayva dilimlerini sarımsaklı yoğurtla da servis edebilirsiniz.

