



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TAVASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1,5 kg ayva
500 g kuşbaşı et
3 adet soğan
2 yemek kaşığı tereyağı veya sadeyağ
1'er yemek kaşığı domates ve biber salçası
1 tatlı kaşığı nar pekmezi (ekşisi) veya 1/2 limonun suyu
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı tarçın

Kuşbaşı eti yarım bardak su ile tencereye koyun. Hafif ateşte kendi suyunu salıp tekrar çekinceye kadar ağız kapalı olarak pişirin.

Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın. Tenceredeki suyunu tamamen çekmiş etin üstüne tereyağı veya sadeyağın yarısıyla beraber ekleyin ve soğanlar şeffaflaşip yumuşayınca kadar kavurun.

Domates ve biber salçalarını kavrulmuş et ve soğana ekleyin, ezerek karıştırın. Üstüne nar pekmezini, baharat ve tuzu ekleyin. Eti biraz geçecek kadar su koyarak pişmeye bırakın. Et iyice yumuşayana kadar yaklaşık 1 saat kısık ateşte pişirin.

Bu arada ayvaları soyup dilimleyin, çekirdek yataklarını tamamen çıkarın ve kuşbaşı doğrayın. Tuzlu suda 30 dakika bekletin.

Etin üstüne ayvaları ekleyin, suyu koyulaşınca ve ayvalar yumuşayınca kadar pişirin. Tarçın ve karabiber serpererek servis yapın.

Not: Kış mevsimine damgasını vuran yemeklerden biri de ayva tavaşdır. Ayvanın tatlı mayhoş tadı ete çok yakışır.