



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI ET (GÜMÜŞHANE)

2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı toz şeker
2 adet orta boy soğan
500 gr kemikli kuzu eti
3 orta boy ayva
Tuz
Karabiber

Soğanı küçük doğrayın. Sıvı yağında kavurun. Kemikli etleri ekleyin. Etler suyunu salıp bitene kadar kavurun. Etlerin üstüne çıkacak kadar su koyun. Yumuşayana kadar pişirin. Ayvaların kabuklarını soyup ikiye kesin. Çekirdekli kısımlarını çıkarıp iri iri doğrayın. Bir çorba kaşığı tozşekerle etlere ilave edin, ayvalar yumuşayınca kadar orta ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın

