



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI ET (GÜMÜŞHANE)

1 kg kemikli kuzu veya dana eti
4 orta boy ayva
1 iri soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı tozşeker
Tuz

- Soğanı temizleyip küçük küçük doğrayın. Sıvıyağı tencerede ısıtıp soğanı pembeleşinceye kadar kavurun.
- Kemikli parça etleri soğana ekleyip suyunu salıncaya kadar pişirin. Etlerin üzerini geçecek kadar su ve tuz ilave edip etler yumuşayana kadar pişirin.
- Ayvaların kabuklarını soyup ikiye kesin. Çekirdekli kısımlarını çıkarıp iri iri doğrayın ve tencereye ekleyin.
- Bir çay bardağı tozşekeri ilave edip ayvalar yumuşayınca kadar orta ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.