



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI ET KAVURMA

1 kg kuzu kuşbaşı et
500 gr arpacık soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
4-5 diş sarımsak
6-7 adet kuru kayısı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 adet büyük boy ayva
Tuz
1 tatlı kaşığı tane karabiber
Tart hamuru için:
2,5 su bardağı un
1 adet yumurta
100 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
Tuz, kırmızı toz biber
1 dal kıyılmış taze biberiye
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

Tart hamuru için tüm malzemeyi hamur yoğurma kabına alın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru yağlanmış küçük tart kalıplarına elinizle bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın.

Arpacık soğanları jülyen doğrayın.

Tercihen döküm tenceresini orta ateşte ısıtın. Eti ekleyin. Suyunu çekene dek kavurun.

Arpacık soğanları, tereyağını ve diş diş sarımsakları ilave edin. Sürekli karıştırarak 5 dakika pişirin.

Küp küp doğranmış ayva ile kuru kayısıları, tane karabiberleri, 1 kahve fincanında inceltilmiş biber salçasını ve tuzu ekleyin.

Arada bir karıştırarak 15 dakika daha kavurun. Ocaktan alın. İsteğe göre pişmiş tartöletin içinde fırında ısıtarak servis yapın.

