



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI ET

1 kg. dana kuşbaşı
2 adet ayva
2 adet soğan
1 adet domates
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Bir tencereye yağ, doğranmış soğan ve kuşbaşı etleri koyup, pembeleşinceye kadar kavurun. Küçük doğranmış domatesleri ekleyin. Birer bardak olmak üzere 3 bardak sıcak suyu arayla tencereye katın. Orta hararete pişirin. Bu arada çekirdekleri çıkartılmış ayvaları 1,5 parmak kalınlığında dilimlere bölüp ete ilave edin. Damak zevkinize göre şeker, tuz ve karabiber serpin. Ayvalar yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin, bu arada suyu azalırsa su ilave edin. Ayvalar yumuşadıktan sonra tencereyi ateşten alıp servis tabağına boşaltarak sıcak olarak servis yapın.