



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI ET

10 adet kuru domates
2 orba kaşığı zeytinyağı
3 adet ayva
1 adet sođan
3 adet sivri biber
1 adet limon
1/2 çay bardağı sıvı yağ
300 gr. kuşbaşı et
1 orba kaşığı biber salçası
1 adet domates
Tuz
Karabiber

Kuru domatesleri zeytinyağında 2-3 saat bekletin. Ayvaları soyup dilimleyin, limonlu suya koyun. Doğranmış soğanı sıvı yağda kavurun. Kurutulmuş domates, sulandırılmış salça, küp doğranmış domates ve kıyılmış sivri biberi ilave edip sote edin. Bir ay bardağı sıcak su ekleyip hafif koyulaşana kadar pişirin. Ayva ve eti ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp pişirin.
