



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI HİNDİ

- 1 paket Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet orta boy soğan (iri doğranmış)
- 1 adet domates (küp doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- 2 adet küçük ayva
- 2 su bardağı su (kaynar)
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Isıtılmış yağda soğanları yumuşayıp sararınca kadar 4 dak. soteleyin. Etlere ilave edip karıştırarak 5 dak. daha soteleyin. Domates ve şekeri katıp bir kez karıştırın.

Ayvaların kabuklarını soyun. Bir tanesini bütün bırakıp, diğerini küçük kuşbaşı doğrayın.

Ayvaları, su, tuz ve karabiberi etlere katıp, tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte ayvalar yumuşayınca kadar yaklaşık 20 dak. pişirin.

Pirinç veya bulgur pilavı ile servis yapın.

