



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KAVURMA

1,5 kilo kuzu eti
3 adet ayva
2 adet pide
2 yemek kaşığı margarin

Bir buçuk kilo kuzu eti kendi yağı ve suyunda kısık ateşte 4 saat kadar pişirilir. 3 adet ayva, çekirdekleri çıkartılarak ince ince dilimlenir. Pişen etin içerisine 2 yemek kaşığı margarin eklenir. Dilimlenen ayvalar yumuşaması ve etin lezzetini alması için etle birlikte karıştırılarak kavurulur. Dilimlenen 2 adet pide pişen yemeğin içinden alınan yağda kızartılır. Pideler sunum tabağına dizilir. Etle pişen ayvalar yumuşayınca ikramımız yağda kızaran pidelerin üzerine alınır.
