AYVALI KUZU KAVURMA

400 gram kuzu eti
2 adet ayva
4 çorba kaşığı nar ekşisi
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı kuru üzüm
Tuz, karabiber

Öncelikle kuzu etlerini kuşbaşı doğrayın ve tencereye koyup suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Üzerine tereyağını ve doğranmış, çekirdekleri çıkartılmış ayvaları koyup kavurmayı başlayın. Üzerine kuru üzümve birmiktar sıcak su koyup kapağını kapatın, 15 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce nar ekşisini, tuzu ve karabiberi de koyup 5 dakika pişirin, sıcak sıcak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:71719 • adı:Ayvalı Kuzu Kavurma • gönderen:masalcı teyze • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:34