AYVALI KUZU

1 kg kuzu ön koldan kuşbaşı
4 adet ayva
50 gr margarin
2 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
4 çay kaşığı kuru nane
4 su bardağı sıcak su (et suyu da olur)

Etlerin üzerine 2 parmak çıkacak kadar suda iyice yumuşayıncaya dek haşlayıp süzün. Tencereye yağı ve salçayı koyup orta ısılı ateşe oturtun. Sürekli karıştırarak 4 dk kavurun daha sonra etleri katıp tekrar kavurun. Bu arada ayvaları kabuklarını soymadan dilimleyip çekirdek yuvalarını çıkarın. Kuşbaşı et formunda doğrayıp tencereye aktarın. Toz şeker, nar ekşisi ve sıcak et suyunu da katın. Karıştırın ve kaynayınca altını kısın, naneyi de atıp kısık ateşte ayvalar yumuşayıncaya dek pişirin. Sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:95074 • adı:Ayvalı Kuzu • gönderen:Ebruli • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:37