



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI MANTAR YAHNİSİ

THY Skylife

500 gram dinlendirilmiş kuzu şiş
2 adet kuşbaşı doğranmış ayva
8 adet bütün arpacık soğanı
2 diş dövülmüş sarımsak
6 kültür, 4 istiridye, 4 kestane mantarı
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet çubuk tarçın ve karanfil
½ çay kaşığı biberiye ve taze kekik
1 adet defne yaprağı
Tuz ve karabiber

Tencereye biraz yağ koyup arpacık soğanlarını ve sarımsağı soteleyin. Karabiber ve defne yaprağı ekleyip sotelemeye devam edin. Soğanlar pembeleşince ayvayı ekleyin. Diğer tarafta kuzu şişleri ızgaraya koyun. Ayvalar rengini alınca iri doğranmış mantarları ilave edin, tarçın ve karanfil ekleyin. Izgarada pişirdiğiniz kuzu şişleri de içine atın. Çok az su ekleyip pişirmeye bırakın. Pişmelerine yakın diğer baharatları ekleyin. Son olarak etleri pişme suyundan alın; yoğurt ile karıştırıp yahnیه tekrar ilave edin. Kaynama noktasına gelir gelmez ocaktan alıp servis edin.

