



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ AYVA

MALZEMESİ:

2 orta boy soğan (doğranmış)

4 çorba kaşığı SANA

1 kuzu but veya 1,5 kg. kemiksiz koyun veya dana kuşbaşı

1 domates (küçük doğranmış)

2 ayva

tuz (arzuya göre)

Karabiber (arzuya göre)

Soğan, SANA ve etleri tencereye koyun. Karıştırarak pembeleşti-rin. Domatesleri ilave edin. Lüzum oldukça birer birer ilave ederek 3 bardak sıcak suyu katın. Orta hararete eti pişirin. Yıkanmış, çekirdekleri çıkartılmış ayvaları 2cmTık kalın dilimler halinde doğrayın. Etlere katın. Şeker, tuz ve karabiber ilave edin. Tenceredeki sosun .azaltmamasına dikkat edin. Azsa su katın. Ayvalar yumuşayınca kadar pişirin. Etlere çıkartıp servis tabağına dizin. Ayvalarla süsleyin. Tenceredeki sosu üzerlerine dökün. Bulgur pilavı ile servis yapın.

