



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU AYVA YAHNİSİ

1 su bardağı nohut
4 adet ayva
1 çorba kaşığı salça
1 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
300 gr kuzu kuşbaşı
Tuz

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine et atılır. Suyunu bırakmaya başlayınca salça katılır. 5 dakika sonra ceviz iriliğinde doğranmış ayva katılır. 1 su bardağı kadar sıcak su eklenir. Kapak kapalı olarak 20 dakika pişirilir. Sonra nohut ve tuz eklenir. 15 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.