



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA AŞI (DİYARBAKIR)

<https://www.aksam.com.tr>

1 kg kuzu kuşbaşı
1 çorba kaşığı domates salçası
4 orta boy ayva
2 soğan
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı nar ekşisi
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Ayvaları soymadan uzunlamasına dilimleyip çekirdeklerini temizleyin. Etlerin pişme süresi kadar limonlu suda bekletin.

Soğanları soyup kıyın. Yağı bir tencereye alıp ısıtın. Soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun.

Kuşbaşı etleri ilave edip yumuşayınca kadar karıştırarak pişirin. Gerekirse çok az su ilave edin. Salça ve baharatı ekleyip birkaç dakika daha pişirin.

Ayvaları ilave edip sadece 1-2 dakika pişirin. En son nar suyunu ekleyip ocaktan alın. Pilavla sıcak servis yapın.

