



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA AŞI

250 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma
1 kg ayva
500 ml su
1 adet limonun suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
200 ml su
3 çorba kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Tuz (arzu edilen miktarda)

Suya limon suyunu ekleyin. Ayvaları temizleyip, küçük küp doğrayın ve limonlu suya koyun. Tereyağı ve zeytinyağını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, 5-6 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek kıymayı ekleyin ve kaşığın tersiyle hafifçe ezerek rengi değişinceye kadar kavurun. Ayvaları süzüp, kıymaya ekleyin. Suyu gezdirip, tuz serpin ve hafifçe karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte, ayvalar yumuşayınca kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin. Tozşeker ve tarçını serpip, hafifçe karıştırın ve 5 dak. daha pişirin. Sıcak servis yapın.

