



## AYVA GALLESİ (AMASYA)

Amasya Valiliği

4 adet ayva  
1/2 kg. koyun boyun eti  
4 su bardağı su  
200 gr. nohut  
4 su bardağı su

Nohutlar ve koyun eti yıkanarak düdüklü tencerede 4 su bardağı su ile haşlanarak pişirilir. Soğuyunca koyun eti li.eri istikametinde kemik ve yağ kısımlarından ayrılarak kuşbaşı doğranıp et suyu ve nohutlar ile birlikte üzerine ilave edilir şeker katılarak 1 taşım kaynatılır. Soğuyunca ılık olarak servis yapılır.

Not: Erik gallesi kuru erik konularak yapılır. Kayısı gallesi aynı işlemler tekrar edilerek yapılır.

