



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA KAVURMA

Ayvalı kavurma için ilkin but ve kol etleri kemikli küçük parçalar halinde hazırlanıyor, yağları çekilip, etleri tuzda 'akşamdan sabaha' terbiye ediliyor. Sabah, yıkanmış bir ya da birkaç ayva bütün olarak etlere ekleniyor ve kazan, köz ateşine atılıp ağzı kapatılıyor. Yemek suyunu çekince ayıklanan yağlar eklenip kavruluyor; suyunu çekip yalnızca yağı kalıncaya dek pişiriliyor. Koku ve tat vermesi için eklenen ayvalar, yemek pişince çıkartılıyor. Etler küplere basılıyor, üzerine de yağı dökülüp; ağızları hava almayacak şekilde, iyice kapatılıyor. Bundan sonra, kullanılıncaya dek serin bir yerde bekletiliyor.

Not: Kış hazırlığı döneminde yapılan bir Kürt yemeği. Tenekelere basılıp istendiğinde hem sofraya getirilir hem de yemeklerin içine konur. Komşulara da dağıtılır. Daha çok keçi eti ile yapılır.