



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA KAVURMA

Koyunun kol ve bacak etleri suyu çok az kalıncaya dek haşlanıyor. Bu suyun da bir kısmını alıp kabuklu olarak dilimlenmiş ayvalar, suyunu çekinceye dek pişiriliyor. Et, haşladığı tencereden ayrı bir yerde kendi yağında hafifçe kızartılıyor. Tencerede ayva için ayrılardan sonra, kalan suya bolca yağ ekliyor. İnce dilimlenmiş ekmek içine atılıp yağı çekmesi bekleniyor. İlk ekmekler servis tabağına alınıyor, sonra da etler ve ayva dilimleri.