



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA YAHNİSİ (BAYBURT)

Kuzeydoęu Anadolu Kalkınma Ajansı

4 adet ayva
250 gr. kuşbaşı et
1 adet kuru soğan
150 gr. kuru üzüm
1 yemek kaşığı tereyağı
100 gr. toz şeker
500 ml. sıcak su

Yemeklik doğranmış soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur.
Et, küp doğranmış ayvalar ve kuru üzümler eklenip kavurma işlemine devam edilir.
Sıcak su eklenir ve hafif karıştırılır.
Su kaynadıktan sonra şeker katılır.
Şekerle birlikte çok az miktarda tuz da eklenir.
Ayvalar şekeri iyice çekinceye kadar pişirilir.
Kısa bir süre dinlendirilip sıcak olarak servise sunulur.

Not: Şeker ayvalar yumuşadıktan sonra atılmalıdır. Aksi takdirde ayvalar sert kalabilir.