



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA YAHNİSİ

Arzu edildiği şekilde kemikli ya da kemiksiz etlerden yumurta büyüklüğünde yağlı parçalar kesiniz. Bu parçaları suda kaynatınız ve köpüğünü alınız. Kemikleri sudan çıkarıp kuruyuncaya dek süzünüz. Soğan suyu ve tuz sürerek tavada sade yağla pembe olana kadar kızartınız. Sonra bunları tekrar kendi suyuna atıp kalem tarçın ile kaynaya kaynaya pişmeğe bırakınız. Pişmeye yakın etlerin büyüklüğünde ayvayı doğrayın, kalan kızartma yağı ile az kavurunuz, sonra tencereye koyunuz, üstüne yeteri kadar tuz ve şeker ilave ediniz. Etler ilik gibi olunca, içindeki meyveler dağılmadan tencereyi ateşten indiriniz. Kaynama sırasında tenceredeki su azalmış olmalıdır.