



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI BALLI ET

3 kg. dana eti  
1 su bardağı un  
200 gr. margarin  
yarım kg. arpacık soğan  
3 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı zencefil kökü  
4 çay kaşığı yarçın  
yarım çay bardağı bal  
1 çorba kaşığı karabiber  
10 su bardağı et suyu  
1 kg. ayva  
2 çorba kaşığı limon suyu  
1 çay kaşığı kişniş

Margarini geniş bir tavaya alıp eritin. Bu arada küp şeklinde doğradığınız eti una buladıktan sonra ısıttığınız yağda kavurun. Kavrulmuş etlere kabuklarını soyduğunuz bütün arpacık soğanları ve kıydığınız sarımsakları ekledikten sonra 3 dakika daha soteleyin. Daha sonra taze, soyulmuş ve rendelenmiş zencefili, toz tarçını, balı, tuzu, karabiberi, kavrulmuş etleri, et suyunu bir çömleğe alın. Üzerini örtecek kadar su ekledikten sonra pişmeye bırakın. Aralıklarla kontrol ettiğiniz etler yumuşadığında hafif haşlandıktan sonra karamelize edilmiş ayvaları ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın ve limon suyunu ilave edin. Sonrasında taze kişniş ile servis yapın.

