



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI ELMALI DİYARBAKIR KAVURMASI

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1 kg. Kemiksiz kuşbaşı kuzu eti
2 tane ayva
2 tane elma
1 çakıl ekmek
3 kaşık tereyağı
Tuz
Karabiber

Et yağda hafif çevrildikten sonra tuz karabiber ve 2 bardak su ilave edilir ve pişirilir. Suyunu tam çekmeden ayva ve elmalar bütün olarak içine atılır pişip pişmediği çatalla kontrol edilir, elma ile ayva pişince çıkarılır. Et suyunu çekene kadar pişirilir ve yağında bir süre kavrulur. Çakıl ekmek kare kare doğranıp etin yağına atılır çakıl ekmek, kavurma, doğranmış elma ve ayva ile servis yapılır.

