



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI ET YEMEĐİ (ÇANKIRI)

½ Kg Kuşbaşı et
2 orta boy ayva
2 küçük boy patates
1 baş kuru soğan
1-2 diş sarımsak
Yağ
1 tatlı kaşığı salça
Karabiber
Tuz

Etler suyunu çekene kadar kavrulur.

Yağ, doğranmış soğan ve soyulmuş sarımsak, tuz ilave edilerek karıştırılır.

Soğanlar pişmek üzere iken, salçası ilave edilir.

Üstünü örtecek kadar sıcak su konulur ve pişirilir.

Diğer yanda küp şeklinde patatesler ve ayvalar kızartılır.

Toprak cabaya bir sıra et, bir sıra patates ve bir sıra ayva dizilir.

Etin suyu üzerine gezdirilerek karabiber ilave edilir ve 15 dakika daha pişirilir.