



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI ET (GÜMÜŞHANE)

Yarım kg kemikli kuzu eti
2 adet ayva
1 adet iri kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye yağ konur. Isınınca et atılır. Renk alana kadar kavrulur. İnce kıyılmış soğan katılır. Yumuşayınca sıcak su eklenir. Doğranmış, şekerle karıştırılmış ayva, tuz ve karabiber eklenir. Ayvalar yumuşayana dek pişirilir.