



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI ET

250 gr. kuşbaşı et
1 domates
1 kuru soğan
Yarım ayva
Bir kaşık un
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

Önce etler yağda sotelenir. Etlerin sulanmaması için etler yağa atılır atılmaz karıştırılmaz. Tavada etler kendini bırakmaya başlayınca karıştırılır. İnce doğranan soğanlar eklenip, birlikte sotelenir. Un eklenir ve malzemenin hafifçe koyulaşması sağlanır. Tuz, karabiber ve yemeğin suyu eklenerek, yemek pişmeye bırakılır. Bu arada ayvalar parizyen kaşık ile toplanır elde edilir. Yemek pişmeye yakın ayvalar da eklenir, hafif pişince şeritler halinde kesilen domatesler de ilave edilir ve yemek ocaktan alınır. Duru ve sade bir görüntüsü olan bu yemeği maydanozla da ikram edebilirsiniz.