



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AYVALI ET

300 gr. kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz
Karabiber
Kimyon

Ayvaları iri küp şeklinde doğrayın. Eti kendi suyunu salıp çekene kadar pişirin. Tereyağını eritip ayvayı beş-altı dakika kavurun. Üzerine eti, sıcak suda bir saat bekletip süzdüğünüz kuşüzümünü ve sıcak suyu katın. Tuz, karabiber ve kimyonu ekleyip etler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan almaya yakın nar ekşisini ilave edin.