



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AYVALI KUZU KAVURMA

400 gram kuzu eti  
2 adet ayva  
4 orba kaşığı nar ekşisi  
1 orba kaşığı tereyağı  
3 orba kaşığı kuru zm  
Tuz, karabiber

Öncelikle kuzu etlerini kuşbaşı doğrayın ve tencereye koyup suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. zerine tereyağını ve doğranmış, çekirdekleri çıkartılmış ayvaları koyup kavurmayı başlayın. zerine kuru zmve birmiktar sıcak su koyup kapağını kapatın, 15 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce nar ekşisini, tuzu ve karabiberi de koyup 5 dakika pişirin, sıcak sıcak ikram edin.