



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KUZU

2 adet ayva
500 gr kuzu eti
4 adet soğan
2 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı su

Tencereye sıvı yağı dökün. Daha sonra sıvı yağın üzerine yarım kg. kuzu etlerini koyarak suyunu çekene kadar kavurun. 4 adet soğanı iri olarak kesin. Etlerin üzerine soğanları, tane karabiber, 2 defne yaprağı ilave edin ve kavurmaya devam edin. Sonra su ve 1 tatlı kaşığı un ilave edip eti pişirmeye devam edin. 2 adet ayvayı küp olarak kesin. Etler pişmek üzereyken ayvaları tencereye ilave edin ve kaynamaya bırakın ve pişince servis tabağına alıp servis edin.