



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI KUZU

1 kg kuzu ön koldan kuşbaşı
4 adet ayva
50 gr margarin
2 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
4 çay kaşığı kuru nane
4 su bardağı sıcak su (et suyu da olur)

Etlerin üzerine 2 parmak çıkacak kadar suda iyice yumuşayınca dek haşlayıp süzün. Tencereye yağı ve salçayı koyup orta ısı ateşe oturtun. Sürekli karıştırarak 4 dk kavurun daha sonra etleri katıp tekrar kavurun. Bu arada ayvaları kabuklarını soymadan dilimleyip çekirdek yuvalarını çıkarın. Kuşbaşı et formunda doğrayıp tencereye aktarın. Toz şeker, nar ekşisi ve sıcak et suyunu da katın. Karıştırın ve kaynayınca altını kısın, naneyi de atıp kısık ateşte ayvalar yumuşayınca dek pişirin. Sıcak servis edin.