



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KUZU YAHNİ

½ kilo kuşbaşı kuzu eti
3 adet ayva
15-20 adet arpacık soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı safran
½ adet limon
2-3 diş sarımsak
Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Tencereyi ocağa alıp ısıtın. Isınınca 3 yemek kaşığı zeytinyağı ve kuzu etlerini ilave edip 5-6 dakika kavurun. Üzerlerine 2 bardak su ilave edip kapağını kapatın, 20 dakika pişirin. Derin bir kaba su doldurup içine yarım limonun suyunu sıkın. Safranları yarım su bardağı ılık suyun içinde bekletin. Ayvaların kabuklarını soyup kalınca dilimleyin ve çekirdekli kısımlarını çıkarın.
