



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI YAHNİ (ARTVİN)

Etler su ile ateşe koyulur. Kaynamaya başlayınca üzerine biriken köpüğü alınır.

Sudan çıkartılır, iyice süzülür, soğan suyu ve tuz sürülür.

Tavada sadeyağı kızdırılır, etler kızartılır ve tencereye koyulur.

Ayvanın kabukları soyulur, tatlı ayva ise şekersiz, ekşi ise biraz şekerli pişirilir.

Ayvalar etlerin kızardığı tavada kızartılır, tekrar tencereye atılır, bir parça tarçın koyulur.

Ayvalar yumuşayınca şeker eklenir, pişirilir ve sıcak olarak yenir.