



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## AYVALI YAHNİ (TOKAT)

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, üzerine haşlanmış nohut da eklenir.

Pişmeye yakın istenirse vir kaşık dut pekmezi ilave edilir, dörde bölünmüş ve kabuğu soyulmadan çekirdek yatakları ayıklanmış ayvalar etlerin kızardığı tavada kızartılır, tekrar tencereye atılır, bir parça tarçın koyulur.

Ayvalar yumuşayınca şeker eklenir, pişirilir ve sıcak olarak yenir.

---