



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ AYVA

10 adet kurutulmuş domates
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 adet ayva
1 adet soğan
3 adet sivri biber
1 adet limonun suyu
1/2 çay bardağı sıvı yağ
300 gr. kuşbaşı et
1 çorba kaşığı biber salçası
1 adet domates
1 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz, karabiber

Kuru domatesleri zeytinyağında 2-3 saat bekletin. Ayvaları soyup dilimleyin, limonlu suya koyun. Doğranmış soğanı sıvı yağda kavurun. Kurutulmuş domates, sulandırılmış salça, küp doğranmış domates ve kıyılmış sivri biberi ilave edip sote edin. 1 çay bardağı sıcak su ekleyip hafif koyulaşana kadar pişirin. Ayva ve eti ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp pişirin. Nar ekşisi ekleyerek servis yapın.