



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ AYVA

1 kg kuşbaşı et  
4 tane ayva  
2 orta boy soğan  
1 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı nar ekşisi  
50 gr margarin

Ayvalar iyice yıkanır kabukları soyulmadan uzunlamasına bölünüp, çekirdekleri temizlenir küp küp doğranır. Etler pişene kadar ayvalar kararmamaları için limonlu suda bekletilirler. Ayrı bir kaptaki etler haşlanırlar. Bir tencerede küçük küçük doğranmış soğan margarin ile pembeleşinceye kadar çevrilir. Haşlanmış etler tencereye eklenir ve bir iki çevrilip salça, yeni bahar, tuz ve karabiber de tencereye konulur. Hepsini birlikte çevrilerek harmanlanır. Tencereye ayvalar konulur ve ayvaların üzerini geçmeyecek kadar sıcak su konulur ve pişirilir. Ayvalar yumuşayınca nar ekşisi ilave edilir(ayvalar çabuk piştiği için pişme süresi çok kısa tutulmalıdır. (Yoksa ayvalar dağılır) Nar ekşisi bir iki karıştırılıp, ocağın altı hemen kapatılır. Biraz dinlendirildikten sonra servis tabağına alınır ve sade pilav ile sıcak olarak servis yapılır.

