



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ AYVA

<https://www.elele.com.tr>

500 g kuşbaşı koyun eti  
3 orta boy ayva  
1 çorba kaşığı bal  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
50 g tereyağı  
150 g kuru kayısı  
50 g iç badem (Kabuksuz)  
Tuz

Kuşbaşı kuzu etini yıkayıp bir tencereye alın. Kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin. Et suyunu bıraktıktan sonra tencerenin kapağını açın ve orta ateşte kendi yağıyla kavurun. Kavrulmuş ete tuz serpin. Balı su ile karıştırıp ete ekleyin. Kapağı kapalı şekilde kısık ateşte et yumuşayana kadar pişirin. Diğer yanda ayvaları yıkayıp elma dilimi şeklinde kesin. Bir tavada tereyağını eritip ayva dilimlerini hafif kızartın. Kızaran ayva dilimlerini etlerin üzerine yerleştirin, toz şekeri serpiştirin ve 15 dakika daha kısık ateşte pişirmeye devam edin. Etlı ayvayı ocaktan almadan önce badem ve kayısıları ekleyin. 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. 20 dakika kadar dinlendirip servis yapın.

