



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ AYVA

Malzeme

- 1 kg kuzu kuşbaşı (kemiksiz)
- 4 çorba kaşığı Sana
- 2 adet ayva
- 2 adet orta boy soğan
- 1 adet domates
- ½ adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Derin bir kaba su ve limon suyunu koyup karıştırınız.

Ayvaları ortadan ikiye kesip, kabuklarını soyup dilimleyiniz.

Dilimlenen ayvaları kararmaması için daha önceden hazırlanmış olduğunuz limonlu suya koyunuz.

Kuru soğanı piyaz şeklinde doğrayınız.

Domatesi küçük kuşbaşı şeklinde doğrayınız.

Derin bir tencerede Sana yağın eritip, soğanları pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Pişen soğanların içine kuzu etini ilave edip, etler suyunu bırakana kadar kavurunuz.

Suyunu bırakan etlerin üzerine doğranmış domatesleri ilave ediniz.

Etlerin üzerine 2 su bardağı Sıcak su ilave edip, orta ateşte etler yumuşayınca kadar pişiriniz.

Etler yumuşayınca, içine dilimlenen ayvaları, şeker, tuz ve karabiberi ekleyiniz.

Ayvalar yumuşayınca kadar pişirmeye devam ediniz.

Yemeğin suyu azalırsa sıcak su ilave ediniz.

Ayvalar piştikten sonra, etlerle birlikte servis tabağına çıkarınız.

Tencerede kalan sosu en son yemeğin üzerine bir kaşık yardımı ile gezdiriniz.