



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GARNİTÜRLÜ AYVA

Ayva 1 adet  
Patates 1 adet küçük boy  
Havuç ½ adet  
Bezelye ¼ su bardağı  
Arpacık soğan 2-3 adet  
Maydanoz 1 dal  
Limon suyu ¼ çay bardağı  
Şeker 1 tatlı kaşığı  
Su 1/3 çay bardağı  
Zeytinyağı 3-4 çorba kaşığı silme  
Tuz

Zeytinyağı tencereye alınır içine küp küp doğranmış sebzeler pişme sürelerine göre koyulup kavrulur.

Bir kasede limonsuyu, şeker, su ve tuz karıştırılır.

Ayva güzelce sorulur içi istediğiniz derinlikte soyulur.

Kavrulmuş sebzeler ayvanın ortasına doldurulur, tencereye alınır üzerine hazırlanmış sosu dökülüp sadece zeytinyağı kalana kadar pişirilmeli.

Servis için sıcak servis edilmeli.

Maydanoz veya limon ile süsleme yapılmalı.

