# SEFERCELİYYE (ETLİ AYVA)

Malzeme:
500 gr koyun eti
3 adet Ayva
1 çorba kaşığı bal
2 tatlı kaşığı toz şeker
50 gr Teremyağ
150 gr kuru kayısı
Badem, tuz

Kuru kayısıları en az 6 saat kadar suda beklettikten sonra ikiye bölün. Bademleri sıcak suda 30 dakika bekletin. Kabuklarını soyun. Balı bir bardak ılık suda eritin. Eti yıkayıp tencereye alın. Kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin. Et suyunu bıraktıktan sonra tencerenin kapağını açın ve orta ateşte kendi yağıyla kavurun. Kavrulmuş ete tuz serpiştirin, ballı suyu ekleyin. Kısık ateşte yaklaşık 60 dakika pişirin. Etler pişerken, ayvaların kabuklarını soyup çekirdekli sert bölümlerini temizleyin ve yarım ay biçiminde dilimleyin. Küçük bir tavada tereyağını eritip ayva dilimlerini hafifçe kızartın. Ayva dilimlerini etlerin üzerine dizin, iki tatlı kaşığı şeker serpiştirin ve 30 dakika daha kısık ateşte pişirin. Etli ayvayı ocaktan almadan önce badem ve kayısıları ekleyin. 5 dakika daha kavurduktun sonra ocaktan alın. 30 dakika dinlendirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49567 • adı:Seferceliyye (Etli Ayva) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 18:49