



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI AYVA (ERZURUM)

2 adet iri ayva
200 gr dana kıyma
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Kıyma tencereye konur. zerine 1 ay bardağı su eklenir ve 20 dakika kadar pişirilir. Bu arada ayva soyulur ve doğranır, yumuşayana kadar haşlanır. Pişen kıymanın üzerine ayva, üzüm ve su eklenir, karıştırılmaz. zmler şişene kadar pişirilir. ılık yenir.