



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI AYVA

1 kg Ayva
2 adet orta boy kuru soğan
1/2 çay bardağı dolmalık siyah üzm
1 adet kesme şeker
1 adet havuç
Limon suyu
1 tutam tuz
1/2 çay bardağı zeytinyağı

Ayvaları yıkayıp kabuklarını soyun. İstedığınız şekilde doğrayıp limonlu suyun içine bekletin ki kararmasın. Tencerede çok ufak doğranmış soğan ve tavla zarı gibi doğradığınız havuç zeytinyağıyla birlikte tahta kaşıkla 2 dk kısık ateşte kavurun. Limonlu suda beklettiğiniz ayvaları ekleyin bir defa karıştırın. Yıkanmış süzlmüş zümleri üzerine serpiştirin. 1 çay bardağı suyu da ilave edin Kesme şeker ve tuzu ilave edip kısık ateşte ayvalar yumuşayana kadar pişirin. Ilık veya soğuk olarak ikram edin.